

Buğdaylı Kurutlu Kış Çorbası

Toplam 36 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk 4 kişilik Kolay ~182 kcal

Erzincan usulü buğdaylı kurutlu kış çorbası buğdaylı kurut ve nane ile buluşturarak ekşimsi, tok ve yayla karakterli bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Buğday
- 2 adet Kurut
- 0.5 çay kaşığı Nane
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

- Buğdayı suyla tencereye alıp orta ateşte 35-40 dakika haşlayın.
- Kurutları sıcak çorba suyunda ezerek akışkan bir kıvam hazırlayın.
- Kurutlu karışımı haşlanan buğdaya ekleyin, birkaç dakika karıştırın.
- Naneyi ilave edip çorbayı ateşte 8-10 dakika daha pişirin.
- Kıvamı uygun olduğunda servis edin.

PÜF NOKTASI

Kurutu 1 litre suya 3 dakika eritmek çorbaya daha eşit dağılım sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne naneli yağ gezdirip çorbayı sıcak kasede sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt