

# Çökeleklili Tirit Çorbası

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Konya usulü çökeleklili tirit çorbası kurutulmuş ekmeği sıcak suda yumuşatıp çökelekle tamamlayan sade bir kase kurur.

## Malzemeler

- 3 dilim Kuru ekme
- 150 gr Çökelek
- 5 su bardağı Et suyu
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

## Yapılı

- Et suyunu tencerede 10 dakika kaynatın.
- Kuru ekmeği küçük parçalar halinde kaseye paylaşın.
- Sıcak suyu ve çökeleği ekleyip biberli yağla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği servisten hemen önce eklemek çorbanın hamurlaşmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kırmızı biberli tereyağıyla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt