

# Erişte Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 4/10

Kastamonu usulü erişte çorbası ev eriştesini tavuk suyu ve karabiberle hafif ama toparlayıcı bir kâseye dönüştürür.

## Malzemeler

- 1 su bardağı erişte
- 1 lt Tavuk suyu
- 15 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Tavuk suyunu tencerede kaynama noktasına getirin.
2. Erişte ve tuzu ekleyip çorbayı 8-10 dakika pişirin.
3. Tereyağı ve karabiberi karıştırılarak lezzeti tamamlayın.
4. Çorbanın kıvamını kontrol edip gerekirse az sıcak su ekleyin.
5. Çorbanın eriştesi şişmeden sıcak olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Erişteyi son aşamada eklemek tencerede fazla şişmesini engeller.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber çekerek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt