

Erişteli Kara Lahana Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Ordu usulü erişteyi kara lahana çorbasıyla karıştırarak doyurucu bir çorba oluşturabilirsiniz.

Malzemeler

- 1 demet Kara lahana
- 1 su bardağı Erişte
- 0.5 su bardağı Haşlanmış mısır
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

- Soğan tencerede 3 dakika çevirin.
- Kara lahana ve suyu ekleyip 12 dakika kaynatın.
- Erişte ve mısır 6 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Kara lahanayı ince kıymak çorbada daha dengeli dağılımlar sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten