

Kışehir Erişteli Un Çorbası

Toplam 26 dk

Hazırlık 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 14/10

Kışehir erişteli un çorbası kavurulmuş unu erişteyle kaynatarak sade ama derli toplu bir bozkı çorbası çıkarır.

Malzemeler

- 2 yemek kaşığı Un
- 0.8 su bardağı Erişte
- 15 gr Tereyağı
- 4 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Unu tencerede kokusu çıkana kadar 2-3 dakika kavurun.
2. Suyu azar azar ekleyip topak kalmayana kadar çırptırın.
3. Çorbayı kaynama noktasına getirip erişteyi ilave edin.
4. Erişte yumuşayana kadar 10-12 dakika pişirin.
5. Servis edin.

PÜF NOKTASI

Unu açılış kahverengi olana kadar kavurmak çorbaya derin tat verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı derin kaseye boşaltıp üzerine eritilmiş tereyağında kavurulmuş nane dökün.

Alerjenler

Gluten

Süt