

Erzincan Yoğurtlu Kesme Çorbası

Toplam 60 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk 6 kişilik Orta ~290 kcal

Erzincan kesme çorbası elde kesilmiş hamur parçaları, yeşil mercimek ve yoğurtlu terbiyeyle buluşturan tok tutan bir kış çorbasıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Un, yumurta, tuz ve suyla sert hamur yoğurun.
2. Hamuru açarak küçük kare kesmeler hazırlayın.
3. Mercimeği 18 dakika diri kalacak şekilde haşlayın.
4. Kesmeleri mercimekli suya ekleyip 10 dakika pişirin.
5. Ilımlı yoğurdu çorbaya karıştırarak ekleyin.
6. Naneli tereyağıyla çorbaya servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurt terbiyesini sıcak suyla ılımlı kesilme riskini azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Naneli tereyağı kızdırıp sıcak kaselerde sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta