

Erzincan Kesme Çorbası

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~250 kcal

Açılış 16/10

Erzincan kesme çorbası, yeşil mercimek ve yoğurtla kış sofraları için ideal bir kase getirir.

Malzemeler

- 200 gr Ev eriştəsi
- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 300 gr Yoğurt
- 1 adet Yumurta

Yapılışı

1. Kesmeleri ya da eriştəyi hazırlayın.
2. Çorba bazını kaynama noktasına getirin.
3. Kesmeyi ekleyip 10-12 dakika pişirin.
4. Çorbayı birkaç dakika dinlendirin.
5. Servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu tencereye direkt katmayın önce biraz sıcak çorbayla yumuşatın ardından tencereye akıtın.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne naneli yağ gezdirip derin kasede sıcak ve sade servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta