

Kars Hörre Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlık · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~210 kcal

Kars hörre çorbası tereyağında kavrulmuş unun suyla açılması, salçalı yağla bitirildiği sade, koyu ve kıvamlı bir un çorbasıdır.

Malzemeler

- 2.5 yemek kaşığı Tereyağ
- 3 yemek kaşığı Un
- 5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Domates salçası
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Tencereye 2 yemek kaşığı tereyağ ve unu alın.
- Unu kısıklıteşte rengi hafif dönene kadar 6 dakika kavurun.
- Suyu azar azar ekleyin ve her eklemede çirparaktopaksızlaştırın.
- Tuz ve karabiberi ekleyip çorbayı 10 dakika kısıklıteşte pişirin.
- Kalan tereyağında domates salçasını 1 dakika kavurun.
- Salçalı yağ çorbanın üzerine gezdirin ve karıştırılmadarsıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Suyu azar azar eklemek un topraklarını ve çorbanınipeksi kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuru nane, karabiber ve sıcak kavaşla hemen servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten