

# Kastamonu Pastirmalı Ecevit Çorbası

Toplam 50 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk 6 kişilik Orta ~295 kcal

Ecevit çorbası pirinç ve yoğurt terbiyesini pastirmalı tereyağ ile tamamlayan güçlü aromalı Kastamonu kasesidir.

## Malzemeler

- 0.8 su bardağı Pirinç
- 2 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı Un
- 80 gr Pastırma
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Kuru nane

## Yapılışı

- Pirinci 5 su bardağı suda 18 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
- Yoğurt, yumurta sarısını unu pürüzsüz çirpin.
- Terbiyeyi sıcak çorba suyuyla 111 tencereye ekleyin.
- Çorbayı kısık ateşte 8 dakika karıştırarak pişirin.
- Pastirmayı tereyağına 2 dakika hafifçe çevirin.
- Pastirmayı tereyağına ve kuru naneyi kaselerin üstüne paylaşın.

### PÜF NOKTASI

Terbiyeyi sıcak suyla 111 tencereye ekleyin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pastirmalı tereyağına sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten