

# Kayseri Kurşun Aş1

Toplam 90 dk

Hazırlanma 15 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 17/10

Kurşun aş1 nohut, yeşil mercimek ve minik hamur toplar1n salçal1 et suyunda pişiren Kayseri çorbasıdır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Su
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 0.8 su bardağı Yeşil mercimek
- 6 su bardağı Et suyu
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane

## Yapılış

- Un, su ve tuzla sert hamur yoğurun.
- Hamuru nohut büyüklüğünde küçük toplara ayırın.
- Mercimeği 15 dakika yarıyumuşak haşlayın.
- Tereyağında salçayı 2 dakika kavurun.
- Et suyu, nohut ve mercimeği tencereye ekleyin.
- Hamur toplarını çorbaya katıp 8 dakika pişirin.
- Nane ve tuzu ekleyip 5 dakika dinlendirerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamur toplarını küçük yapmak çorbanın içinde ağrılamadan pişmelerini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kuru nane ve limon ekleyip derin kaselerde sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt