

# Kayseri Pastırmalı Yarma Çorbası

Toplam 48 dk Hazırlık 14 dk · Pişirme 34 dk 5 kişilik Orta ~310 kcal

Kayseri usulü pastırmalı yarma çorbası haşlanmış buğday yoğurt terbiyesi ve çemen kokulu pastırmayla doyurucu bir kış kasesi yapar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış yarma
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Un
- 80 gr Pastırma
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Haşlanmış yarma ve suyu tencerede kaynatın.
2. Yoğurt, un ve tuzu çırpıp çorbadan azar azar ekleyin.
3. Terbiyeyi tencereye döküp 12 dakika kısık ateşte pişirin.
4. Pastırmayı tereyağında 2 dakika çevirip kuru naneyle çorbaya katın.

### PÜF NOKTASI

Terbiyeye sıcak çorba eklemek yoğurdun kesilmesini engeller.

### SERVİS ÖNERİSİ

Pastırmalı yarmalı çorbanı sıcak olarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt