

Kerevizli Yoğurt Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~154 kcal

Edirne usulü kerevizli yoğurt çorbası küçük doğranmış kerevizi yoğurtlu terbiye ile buluşturarak hafif ekşi, sıcak ve dengeli bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 adet Kereviz
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Un

Yapılışı

- Kerevizi küçük doğrayıp suda yumuşayana kadar haşlayın.
- Yoğurt, yumurta ve unu ayrı kaptan çırpın.
- Terbiyeyi diğer çorbaya yavaşça ekleyin.
- Çorba tavrta ateşte 6-8 dakika pişirin.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Terbiyeyi sıcak sudan birkaç kaşıkla ilimlenmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten

Kereviz