

# Kesme Aş1

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 6/10

Erzincan kesme aş1 erişteyi mercimek ve salçal tabanla birleştirerek sulu, tok ve yayla sofras hissi veren bir çorba yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağ Erişte
- 0.8 su bardağ Yeşil mercimek
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 5 su bardağ Su

## Yapılış

1. Mercimeği 15 dakika haşlayın.
2. Soğan ve salçayı tencereye alın.
3. Erişteyi ekleyip çorbayı 8 dakika daha pişirin.

### PÜF NOKTASI

Erişteyi son bölümde eklemek çorbanın fazla koyulaşmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, yanına domates ve ekmek sunun.

## Alerjenler

Gluten