

# Kesme Çorbası

Toplam 45 dk

Hazırlanma 20 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~188 kcal

Açlık bar 6/10

Sivas usulü kesme çorbası ev eriştesi ve mercimeği aynı tencerede buluşturup kıvama geçene kadar pişiren bir başlangıçtır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Kesme erişte
- 0.5 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Salça
- 1 tatlı kaşığı Nane
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Kesme hamuru ya da erişteyi hazırlayın.
2. Çorba bazını kaynama noktasına getirin.
3. Kesmeleri ekleyip 10-12 dakika pişirin.
4. Kıvamı kontrol edip 2 dakika daha dinlendirin.
5. Servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kesmeleri ince açmak mercimekle aynı sürede yumuşamalarını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Çorbanın servis edin, üstüne nane serpererek limonla sunun.

## Alerjenler

Gluten