

# Kurut Aş1

Toplam 40 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Orta

~226 kcal

Açlık bar 6/10

İğdirli kurut aş1 kurutu erişte ve mercimekle pişirerek ekşiliği belirgin, sıcak ve doyurucu bir sınırlı çorbası kurar.

## Malzemeler

- 2 adet Kurut
- 1 su bardağı Erişte
- 0.5 su bardağı Yeşil mercimek
- 5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane

## Yapılış

1. Yeşil mercimeği 15 dakika haşlayıp süzdürün.
2. Kurutları suyla açıp pürüzsüz bir karışım hazırlayın.
3. Erişte ve mercimeği tencereye alıp 10 dakika pişirin.
4. Kurutlu karışımı ekleyin, taşımada 8 dakika ısıtın.
5. Naneyi katıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kurutları çorbaya eklemeyden önce suda eritmek topaklanmayı önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, üstüne nane serpip yanına eklemek sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt