

# Kurutlu Semizotu Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~152 kcal

Açılış 4/10

Erzincan kurutlu semizotu çorbası kurutlu semizotu ve buğdayla buluşturarak ekşi, tok ve dağ mutfağına yakışır bir çorba yapar.

## Malzemeler

- 150 gr Semizotu
- 80 gr Kurut
- 0.8 su bardağı Aşurelik buğday
- 5 su bardağı Su

## Yapılışı

- Aşurelik buğday suyla 35 dakika kadar haşlayın taneler iyice açılınsın.
- Kurutlu su çorba suyunda eritip pürüzsüz bir meyane hazırlayın.
- Semizotunu iri doğrayın haşlanan buğdaya ekleyin.
- Kurutlu karışımı tencereye dökün, semizotu sönene kadar 8-10 dakika pişirin.
- Çorba kıvamına ulaşana kadar servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kurutlu en sonda eklemek çorbanın keskin ekşiliğini daha net taşır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze doğranmış dereotu ve bir damla zeytinyağıyla sunum kurun, yanına eklemek ilüştürün.

## Alerjenler

Gluten

Süt