

Kütahya Sıkıcık Corbası

Toplam 52 dk

Hazırlama 28 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~240 kcal

Kütahya sıkıcık corbası, ince bulgur köftelerini salçalı yoğurtlu suyla buluşturan ekşi, sıkıcı ve doyurucu bir çorbadır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı ince bulgur
- 3 yemek kaşığı un
- 1.5 su bardağı yoğurt
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

1. Bulguru sıkıcık suyla 10 dakika şişirin.
2. Un ve tuz ekleyip küçük köfteler sıkıcık.
3. Salçalı suyu kaynatıp köfteleri 12 dakika pişirin.
4. Yoğurdu sıkıcık çorba suyuyla tencereye katın.
5. Naneli tereyağı gezdirip sıkıcık servis edin.

PÜF NOKTASI

Bulgur köftelerini nohut büyüklüğünde sıkıcıkçlerinin eşit pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Naneli tereyağı gezdirip sıkıcık kaselerde sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt