

# Nohutlu Yoğurtlu Sorgun Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~172 kcal

Burdur usulü nohutlu yoğurtlu sorgun çorbası haşlanmış nohudu yoğurtlu terbiye ve nane ile buluşturarak yumuşak, ekşimsi ve tok bir çorba kurar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Un

## Yapılışı

- Haşlanmış nohudu 3 su bardağı sıcak suyla tencerede kaynamaya bırakın.
- Yoğurt, yumurta ve unu pürüzsüz olana kadar çırptır terbiyeyi hazırlayın.
- Terbiyeye tencereden sıcak su ekleyerek 1 litre bir yandan karıştırın.
- Karışım çorbaya ince akıtarak katılaşmaması için sürekli çevirin.
- Çorbayı kısık ateşte 8 dakika pişirip kavrulmuş soğanla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Terbiyeyi azar azar eklemek çorbanın kadifemsi kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis, üstüne kuru nane serpip yanından limon sunun.

## Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten