

Osmaniye Tırsık Çorbası

Toplam 755 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 240 dk

8 kişilik

Zor

~340 kcal

Açılış 17/10

Tırsık çorbası, 1 litre pancar bütünü dövme, nohut, ayran ve unla mayalandırılan uzun pişiren Osmaniye klasığıdır.

Malzemeler

- 1.5 kg Tırsık lotu
- 1.5 su bardağı Dövme buğday
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 litre Ayran
- 1 su bardağı Un
- 2 litre Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Tırsık lotunu eldivenle ince doğrayıp bol suda yıkayın.
- Dövme buğday ve nohudu tencereye alın.
- Ayran, un ve 1 litre suyu pürüzsüz çirpın.
- Tırsık lotunu ve ayranı karıştırıp tencereye ekleyin.
- Tencerenin kapağını kapatıp sıcak ortamda 8 saat mayalandırın.
- Çorbayı kısık ateşte 4 saat pişirin, ara ara karıştırın.
- Tuzunu son bölümde ekleyip 15 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Mayalanma sırasında tencereyi sıcak tutmak otun acımasını azaltır ve ekşi kırılganlığı geliştirir.

SERVİS ÖNERİSİ

Ilık ya da sıcak olarak sıcak kekmeği ve turşuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt