

Salçalı Yarma Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 5/10

Batman salçalı yarma çorbası dövme buğday salça ve nane ile kaynatarak koyu, sıcak ve tok bir Güneydoğu çorbası yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yarma
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

- Soğanı domates salçası öncesi tencerede 2-3 dakika şeffaflaşana kadar çevirin.
- Domates salçası ve kuru nane malzemelerini tencereye ekleyin.
- Domates salçası üzerine su ilave edip çorbayı kaynamaya bırakın.
- Domates salçası hafif diri kalıncı yumuşayana kadar 18-22 dakika pişirin.
- Çorbayı kaselelere paylaşın. Kuru nane ile sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Yarmayı önceden kısırlatma çorbanı daha hızlı tane tane pişmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Küçük bir kase yoğurt, yanından maydanoz yaprakları ve bir limon dilimiyle sunun.

Alerjenler

Gluten