

Pitpit Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Kolay

~210 kcal

Açılış 5/10

Pitpit çorbası ince bulgur, soğan, tereyağı su ve tuzla hazırlanan çorba ile lapa arasındadır. Sanliurfa lezzetidir.

Malzemeler

- 2 su bardağı ince bulgur
- 2 adet Kuru soğan
- 1.5 yemek kaşığı Tereyağı
- 5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. İnce bulguru yıkayın.
2. Kuru soğanları küçük doğrayın.
3. Tereyağı tencerede eritip kuru soğanları 6 dakika pembeleştirin.
4. Su ve tuzu ekleyip 4 dakika kaynatın.
5. İnce bulguru kaynayan suya katın.
6. Pitpit çorbasını 14 dakika bulgur yumuşayana kadar pişirin.
7. Tencereyi 3 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Bulguru yıkamak fazla nişastayı çıkarır. Çorbanı tane tane ama yumuşak kıvamda kalmaları için soğanları.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak ve koyu kıvamda servis edin, yanında ayran ve taze yeşillik verin.

Alerjenler

Gluten

Süt