

Terbiyeli Nohut Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Burdur usulü terbiyeli nohut çorbası haşlanmış nohudu yoğurtlu terbiye ile buluşturarak sıcak ve hafif ekşi 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 tencereye alıp kaynatın.
- Yoğurt, yumurta ve unu ayrı kapta pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Terbiyeye tencereden bir kepçe sıcak su ekleyip yavaşça ekleyin.
- Ilıyınca tencereye ince akıtarak ekleyin, kesilmemesi için karıştırın.
- Çorbadan 10 dakika önce 8-10 dakika pişirip koyulaştırarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Terbiyeye çorbadan 3 kaşık ekleyip karıştırmak kesilmeyi önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten