

Erzincan Tutlu Yarma Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

5 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 4/10

Erzincan dutlu yarma çorbası yarmayı kuru dutla pişirerek doğu mutfağının hafif tatlı ekşi dengesi olan sira dş bir sıcak başlangıç kazandırır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yarma
- 0.5 su bardağı Kuru dut
- 1.3 lt Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Yarmayı kaynatıpncereye alın.
- 1.25 litre suyla 20 dakika pişirin.
- Kuru dutu ekleyip 4 dakika daha kaynatın.

PÜF NOKTASI

Kuru dutu sonradan eklemek çorbada tamamen eriyip kaybolmamasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında zeytin yağı veya simit dilimleri ve soğuk cacık koyarak tamamlayın.

Alerjenler

Gluten