

Tutmaç Çorbası

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 16/10

Tutmaç çorbası erişte ve yeşil mercimeği yoğurtlu terbiye ile birleştiren Anadolu kökenli doyurucu bir kâsedir.

Malzemeler

- 1 su bardağı erişte
- 0.5 su bardağı yeşil mercimek
- 300 gr Yoğurt
- 1 yemek kaşığı un
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı nane
- 25 gr tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

1. Mercimeği 15 dakika haşlayın, erişte ve tuzu ekleyin.
2. Yoğurt, un ve sarımsağı 1rp 1pncereye azar azar alıştırın.
3. Çorbayı 8 dakika daha pişirip naneli tereyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurtlu karışımı tencereye azar azar alıştırarak kesilmeden pürüzsüz sonuç verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine naneli tereyağı gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt