

Unlu Erişte Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 5/10

Kirşehir unlu erişte çorbası kesme erişteyi unlu terbiye ve tereyağ ile oluşturarak koyu, sakın ve ev işi bir çorba hazırlar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Erişte
- 2 yemek kaşığı Un
- 20 gr Tereyağ
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 5 su bardağı Su

Yapılış

- Yoğurt ile unu pürüzsüz çırpmak için bir kepçe 11 su ekleyin.
- 5 su bardağı suyu tencerede kaynatın erişteyi ekleyip 10 dakika haşlayın.
- Terbiyeyi erişte suyuyla tencereye dökerek sürekli karıştırın.
- Çorbayı kısık ateşte 6 dakika daha pişirin, kıvamı hafif bağlansın.
- Üstüne tereyağ gezdirin, unlu erişte çorbasının kâselerinde sıcak sunun.

PÜF NOKTASI

Terbiyeyi azar azar eklemek çorbada pütür kalmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine rendelenmiş eski kaşar ve ince doğranmış taze nane yerleştirerek sunum kurun.

Alerjenler

Gluten

Süt