

# Kayseri Yağlama Çorbası

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~248 kcal

Açlık bar 5/10

Kayseri yağlama çorbası k1 yma salça taban küçük ekmek parçalarıyla birleştirerek koyu, baharatlı ve doyurucu bir çorba kurar.

## Malzemeler

- 250 gr Dana k1 yma
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 dilim Bayat ekmek
- 4 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Soğanı ve k1 ymayı 6 dakika kavurun.
2. Salça ve suyu ekleyip 15 dakika pişirin.
3. Ekmekleri ekleyip 2 dakika daha kaynatın.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği servisten hemen önce eklemek dokusunu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Porselen derin kaseye boşaltıp kenarına şaşılanmış bir dilim yumurta ve taze soğan koyun.

## Alerjenler

Gluten