

Yarma ve Kurut Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Erzincan usulü yarma ve kurut çorbası yarma buğday kurut ve nane ile buluşturarak ekşimsi, tok ve yayla karakterli bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yarma buğday
- 2 adet Kurut
- 5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Nane

Yapılışı

- Yarma buğday malzemesini 1 kaynar suya kadar haşlayın.
- Kurut ve Nane malzemelerini ayrı bir kaptaki pürüzsüz çirpın.
- Haşlanan Yarma buğday ile Su karışımını tencereye alın.
- Kurut karışımını ekleyip çorbayı 6-8 dakika kaynatın.
- Çorbayı kaselelere paylaşın. Nane ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Kurutu ayrı kaptaki eritmek çorbaya daha dengeli bir ekşilik verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt