

Yeşil Mercimekli Erişte Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~186 kcal

Yozgat usulü yeşil mercimekli erişte çorbası erişteyi mercimek ve soğanla buluşturarak sıcak ve kıyıcı sofraya uygun bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı erişte
- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 adet soğan
- 5 su bardağı su

Yapılışı

- Soğan tencerede kısaca kavurup suyu ekleyin.
- Haşlanmış yeşil mercimeği tencereye ilave edin.
- Erişteyi ekleyip çorbayı yeniden kaynatın.
- Çorbayı 12-14 dakika pişirin.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi son bölümde eklemek hamurun fazla yumuşamasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten