

# Yoğurtlu Erişte Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 4/10

Çankırı usulü yoğurtlu erişte çorbası, erişteyi yoğurtlu terbiye ve nane ile buluşturarak ferah, doyurucu ve sade bir çorba kurar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Erişte
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Nane
- 1 adet Yumurta

## Yapılışı

- Erişteyi suyla tencereye alıp 8-10 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Yoğurt ile yumurtayı ayrı kapta çırpıp sıcak sudan ekleyerek ılıtın.
- Yoğurtlu terbiyeyi tencereye karıştırarak ekleyin, kesilmesine izin vermeyin.
- Naneyi ilave edin, çorbayı 6-8 dakika kısık ateşte pişirin.
- Kıvamoturunca sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Terbiyeyi eklerken ocağın altına ateşi almak çorbanın kesilmesini azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı derin kaseye boşaltıp üzerine eritilmiş tereyağında kavurulmuş nane dökün.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta