

Yoğurtlu Pırasa Çorbası

Toplam 30 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Kolay ~158 kcal

Edirne usulü yoğurtlu pırasa çorbası yoğurtlu terbiye ve nane ile buluşturarak hafif ekşi, sıcak ve yumuşak bir çorba yapar.

Malzemeler

- 2 adet Pırasa
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Un

Yapılışı

- Pırasayı doğrayıp suda 8-10 dakika pişirin.
- Yoğurt, yumurta ve unu ayrı kaptaki pürüzsüz çirpin.
- Terbiyeyi sıcak suyla çorabaya ekleyin.
- Çorbayı 5-6 dakika daha pişirin.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Terbiyeyi sıcak sudan 3 kaşık ekleyerek 111 tmeleilmeyi önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt Yumurta Gluten