

Tire Yoğurtlu Semizotu Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

5 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 4/10

Tire yoğurtlu semizotu çorbası semizotunu pirinç ve yoğurtla bağlayarak Ege mutfağında serin ekşiliği sıcak kâseye taşıyarak dengeli bir başlangıç sunar.

Malzemeler

- 250 gr Semizotu
- 0.3 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 çay kaşığı Nane

Yapılış

1. Pirinç ve 1 litre suyu 10 dakika kaynatın.
2. Semizotunu ekleyip 5 dakika daha pişirin.
3. Yoğurt ve unlu karışımı ekleyip bir taşım süzerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu tencereye alırken birkaç kaşık sıcak suyla ıslatılarak eklenmesini öner.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük bir kase yoğurt, yanında maydanoz yaprakları ve bir limon dilimiyle sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt