

Hatay Zahterli Yoğurt Çorbası

Toplam 25 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~152 kcal

Açılış 4/10

Hatay zahterli yoğurt çorbası yoğurtlu taban zahterle kokulandıran ferah ve hafif ekşi bir çorba çikarır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 tatlı kaşığı Zahter
- 3 su bardağı Su
- 15 gr Tereyağı

Yapılışı

- Yoğurt ile unu çirpürüzsüz karıştırmazlayın.
- Suyu tencereye alıp yoğurtlu karıştırmekleyin, sürekli karıştırarak 5-10 dk.
- Çorba kaynamaya yaklaşıncaya kadar 8 dakika taşımada pişirin.
- Tereyağı küçük tavada eritip zahteri kıs süre kokutun.
- Zahterli yağ çorbaya karıştırıldıktan sonra 10 dakika daha kaynatıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Zahteri son bölümde eklemek kokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında zeytin yağı veya simit dilimleri ve soğuk cacık koyarak tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Susam

Süt