

Zurek

Toplam 40 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~188 kcal

Açılış 5/10

Zurek, ekşi çavdar mayası ve yumurtayı aynı kasede buluşturarak keskin, kremamsı ve doyurucu bir Polonya çorbası sunar.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Çavdar unu
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 2 adet Yumurta
- 2 diş Sarımsak
- 4 su bardağı Su
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Çavdar unu ve yoğurdu 0.5 su bardağı suyla açın.
2. Karıştırdıktan sonra sarımsak ve kalan suyla 20 dakika pişirin.
3. Haşlanmış yumurtayla servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekşi mayayı kaynama sonunda eklemek parlak tadı korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze doğranmış dereotu ve bir damla zeytinyağıyla sunum kurun, yanına eklemek ilüştürün.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt