

Afyon Sakala Çarpan Çorbası

Toplam 45 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 16/10

Sakala çarpan çorbası yeşil mercimek ve erişteleri naneli tereyağıyla buluşturan kıvamlı Afyon çorbasıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 su bardağı Erişte
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 1 yemek kaşığı Un

Yapılışı

1. Mercimeği yıkayıp 20 dakika diri kalacak şekilde haşlayın.
2. Soğanı tereyağında 5 dakika kavurun.
3. Un ve salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar karıştırın.
4. Mercimek ve 5 su bardağı sıcak suyu tencereye alın.
5. Erişteleri ekleyip 10-12 dakika yumuşayana kadar pişirin.
6. Kuru naneyi tereyağında köpürtüp çorbanın üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Erişteleri son bölümde eklemek çorbanın hamurlaşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine naneli tereyağı gezdirip sıcak kaselerde sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt