

Buğdaylı Kurutlu Kış Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 5/10

Erzincan usulü buğdaylı kurutlu kış çorbası buğdaylı kurut ve nane ile buluşturarak ekşimsi, tok ve yayla karakterli bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Buğday
- 2 adet Kurut
- 0.5 çay kaşığı Nane
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

- Buğdayı kaynatma kabında 10 dakika pişirin.
- Kurutlu suyla ayrı kasede çözün.
- Kurutlu karışımı buğday suyuyla 10 dakika bekletin.
- Karışımı tencereye katıp nane ile 6 dakika kaynatın.
- Üzerine nane serpip servis edin.

PÜF NOKTASI

Kurutlu suyu 3 dakika eritmek çorbaya daha eşit dağılım sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne naneli yağ gezdirip çorbayı sıcakta servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt