

# Çökelekli Tirit Çorbası

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Açılış 5/10

Konya usulü çökelekli tirit çorbası kurutulmuş ekmeği sıcak et suyunda yumuşatıp çökelekle tamamlayan sade bir kase kurar.

## Malzemeler

- 3 dilim Kuru ekme
- 150 gr Çökelek
- 5 su bardağı Et suyu
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

## Yapılışı

- Et suyunu tencerede 10 dakika kaynatın.
- Kuru ekmeği küçük parçalara bölüp kaselere paylaştırın.
- Sıcak et suyunu ekmeklerin üzerine dökün, ekmeğin suyu eşit çöksün.
- Çökeleği kaselere paylaştırın.
- Biberli yağ 2 dakika kızdırıp üzerine gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği servisten hemen önce eklemek çorbanın hamurlaşmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kırmızı biberli tereyağıyla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt