

Erişte Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 4/10

Kastamonu usulü erişte çorbası ev eriştesini tavuk suyu ve karabiberle hafif ama toparlayıcı bir kâseye dönüştürür.

Malzemeler

- 1 su bardağı erişte
- 1 lt Tavuk suyu
- 15 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- 1 litre tavuk suyunu tencerede kaynama noktasına getirin.
- 1 su bardağı erişte ve yarım çay kaşığı tuzu ekleyin.
- Erişteyi orta ateşte 10 dakika pişirin, hamurlaşmasını diye fazla fokurdamayın.
- 15 gr tereyağı küçük tavada 1 dakika köpürtün.
- Tereyağı ve karabiberi çorbaya gezdirip 3 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi son aşamada eklemek tencerede fazla şişmesini engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber çekerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta