

Erişte- Kara Lahana Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 5/10

Ordu usulü erişte- kara lahanay
 erişte ve mısır mısır olarak doyurucu bir çorba çikarır.

Malzemeler

- 1 demet Kara lahanaya
- 1 su bardağı Erişte
- 0.5 su bardağı Haşlanmış mısır
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- 1 demet kara lahanayınce kiyin,soğanı yemeklik doğrayın.
- Soğanı tırta ateşte 3 dakika yumuşayana kadar çevirin.
- Kara lahanayıkleyip 4 dakika söndürün, sertliği azalsın.
- 5 su bardağı suyu ekleyip 12 dakika kaynatın.
- 1 su bardağı erişte ve yarım su bardağı mısır ekleyip 6 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kara lahanayınce kiyimakçorbada daha dengeli dağılımsağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Erişte- kara lahanaya
 çorbasını teler kaseye alıp mısır tanelerini yüzeyde bırakın.

Alerjenler

Gluten