

Kışehir Erişteli Un Çorbası

Toplam 26 dk

Hazırlama • Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 4/10

Kışehir erişteli un çorbası kavurulmuş unu erişteyle kaynatarak sade ama derli toplu bir bozkı çorbasıdır.

Malzemeler

- 2 yemek kaşığı Un
- 0.8 su bardağı Erişte
- 15 gr Tereyağı
- 4 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılı

- 2 yemek kaşığı unu ve 0.75 su bardağı erişteyi hazırladın.
- 15 gr tereyağı eritip unu orta ateşte 3 dakika kavurun.
- 4 su bardağı suyu ince akıtarak ekleyin, topaklanmasını önleyin.
- Erişteyi ekleyip kısık ateşte 12 dakika pişirin.
- Tuzunu ayarlayıp 4 dakika dinlendirin, unlu kıvamını alın.

PÜF NOKTASI

Unu açılı kahverengi olana kadar kavurmak çorbaya derin tat verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Kışehir erişteli un çorbası sıcak kaseye alıp erişteleri tereyağı yüzeyde gösterin.

Alerjenler

Gluten

Süt