

Erzincan Kesli Erişte Çorbası

Toplam 42 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 28 dk

5 kişilik

Orta

~285 kcal

Açılış 16/10

Erzincan kesli erişte çorbası ev eriştesini kurutulmuş çökelek, nohut ve naneli tereyağıyla koyu, ekşi aromalı bir çorbaya çevirir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Erişte
- 0.8 su bardağı Kes
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1.5 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 6 su bardağı Su

Yapılışı

- Kesi 1 bardak sıcak suyla ezip pürüzsüz hale getirin.
- Suyu kaynatıp erişteyi tencereye ekleyin.
- Erişteyi 10-12 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Nohut ve açılmış kesi katı 5 dakika karıştırılarak kaynatın.
- Naneli tereyağı üzerine gezdirip çorbayı servis edin.

PÜF NOKTASI

Kesi sıcak suyla açmak çorbada topaklanmayı azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Naneli tereyağı gezdirip sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt