

Erzincan Kesme Çorbası

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~250 kcal

Açılış 16/10

Erzincan kesme çorbası, yeşil mercimek ve yoğurtla kış sofraları için ideal bir kase getirir.

Malzemeler

- 200 gr Ev eriştesi
- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 300 gr Yoğurt
- 1 adet Yumurta

Yapılışı

- 1 su bardağı yeşil mercimeği 1 su bardağı suda 20 dakika haşlayın.
- 200 gr ev eriştesini ekleyip 10 dakika pişirin.
- 300 gr yoğurt ve 1 yumurtayı kasede pürüzsüz çırpın.
- Terbiyeyi 2 kepçe sıcak suyla 11 yoğurt kesilmesin.
- Terbiyeyi tencereye ekleyip kısık ateşte 5 dakika karıştırarak pişirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu tencereye direkt katmayıp önce biraz sıcak çorbayla yumuşatıp ardından tencereye aktırın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne naneli yağ gezdirip derin kasede sıcak ve sade servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta