

Tokat Helle Tatlısı

Toplam 45 dk

Hazırlık · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Kolay

~165 kcal

Açılış 3/10

Tokat usulü helle çorbası kavurulmuş unun haşlanmış pirinçle birleştiği, üzerine pul biberli tereyağlı sosu gezdirilen sade ve doyurucu bir kış çorbasıdır.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Un
- 40 gr Tereyağı
- 1.5 su bardağı Su
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 yemek kaşığı Yağ
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Pirinci yıkayıp tencereye 4 su bardağı soğuk suyla koyun, kışıkte yumuşayana kadar 20 dakika haşlayın.
2. Ayrı bir tavada unu sürekli karıştırarak pembeleşip kokusu çikana kadar yağlı kavurun, sonra soğumaya bırakın.
3. Soğuyan una 1 su bardağı soğuk su ekleyip topak kalmayana kadar çirpin.
4. Un karışımını haşlanmış pirincin içine yavaş yavaş karıştırarak ekleyin, tuzu atıp kışıkte 15 dakika daha pişirin.
5. Küçük tavada tereyağı ve yağ eritip pul biber ile karabiberi katın çorbanın üzerine gezdirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Şerbeti unu kavurduktan hemen sonra eklemek topaklanmayı azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

Tarçın serperek ılımlı servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt