

# Kastamonu Pastırmalı Ecevit Çorbası

Toplam 50 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk 6 kişilik Orta ~295 kcal Açılış 15/10

Ecevit çorbası pirinç ve yoğurt terbiyesini pastırmalı tereyağ ile tamamlayan güçlü aromalı Kastamonu kasesidir.

## Malzemeler

- 0.8 su bardağı Pirinç
- 2 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı Un
- 80 gr Pastırma
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 çay kaşığı Kuru nane

## Yapılışı

- Pirinci 5 su bardağı suda 18 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
- Yoğurt, yumurta sarısını unu pürüzsüz çirpın.
- Terbiyeyi sıcak çorba suyuyla 111 tencereye ekleyin.
- Çorbayı kısık ateşte 8 dakika karıştırarak pişirin.
- Pastırmayı tereyağında 2 dakika hafifçe çevirin.
- Pastırmayı yağ ve kuru naneyi kaselerin üstüne paylaşın.

### PÜF NOKTASI

Terbiyeyi sıcak suyla 111 tencereye ekleyin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pastırmalı yağlı sosun anda gezdirip sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten