

Kayseri Pastırmalı Yarma Çorbası

Toplam 48 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 34 dk

5 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılış 6/10

Kayseri usulü pastırmalı yarma çorbası haşlanmış buğday yoğurt terbiyesi ve çemen kokulu pastırmayla doyurucu bir kış kasesi yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı haşlanmış yarma
- 1.5 su bardağı yoğurt
- 1 yemek kaşığı un
- 80 gr pastırma
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 0.5 çay kaşığı tuz

Yapılışı

- 2 su bardağı pişmiş yarmayı 5 su bardağı suyla kaynatın.
- 1.5 su bardağı yoğurt, 1 yemek kaşığı un ve tuzu çırpın.
- Terbiyeyi sıcak yarma suyuyla 111 yoğurt kesilmesin.
- Terbiyeyi tencereye ekleyip kısık ateşte 12 dakika pişirin.
- 80 gr pastırmayı 2 yemek kaşığı tereyağında 2 dakika çevirin.
- Pastırmaları taneli yağ çorbaya gezdirin, et sertleşmesin diye tekrar fokurdatmayın.

PÜF NOKTASI

Terbiyeye sıcak çorba eklemek yoğurdun kesilmesini engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Pastırmaları taneli yağ çorbaya gezdirin, et sertleşmesin diye tekrar fokurdatmayın.

Alerjenler

Gluten

Süt