

Kesme Aş1

Toplam 34 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 6/10

Erzincan kesme aş1 erişteyi mercimek ve salçal tabanla birleştirerek sulu, tok ve yayla sofras hissi veren bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağ Erişte
- 0.8 su bardağ Yeşil mercimek
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 5 su bardağ Su

Yapılış

- 0.75 su bardağ yeşil mercimeği 1 kaynar su bardağında 15 dakika haşlayın.
- 1 soğan ve 1 yemek kaşığı salçayı 3 dakika çevirin.
- Salçal karışımını mercimeğe ekleyip 2 dakika kaynatın.
- 1 su bardağ erişteyi katıya 8 dakika pişirin.
- Erişte lapa olması için ocaktan alıp 4 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi son bölümde eklemek çorbanın fazla koyulaşmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, yanına domates ve ekmek sunun.

Alerjenler

Gluten