

Kesme Çorbası

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~188 kcal

Açlık bar 6/10

Sivas usulü kesme çorbası ev eriştesi ve mercimeği aynı tencerede buluşturup kıvılcıktan tutan kıvılcık bir başlangıçtır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Kesme erişte
- 0.5 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Salça
- 1 tatlı kaşığı Nane
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Yarım su bardağı yeşil mercimeği 5 su bardağı suda 15 dakika haşlayın.
2. 1 soğan ve 1 yemek kaşığı salçayı tavada 3 dakika çevirin.
3. Salçaları tencereye ekleyip 2 dakika kaynatın.
4. 1 su bardağı kesme erişteyi ekleyip 10 dakika pişirin.
5. 1 tatlı kaşığı naneyi karıştırıp 5 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Kesmeleri ince açmak mercimekle aynı sürede yumuşamalarını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorbanın sıcak servis edin, üstüne nane serpererek limonla sunun.

Alerjenler

Gluten