

Kurut Aş1

Toplam 40 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Orta

~226 kcal

Açılış 6/10

İğdir kurut aş1 kurutu erişte ve mercimekle pişirerek ekşiliği belirgin, sıcak ve doyurucu bir sınıklı çorbası kurur.

Malzemeler

- 2 adet Kurut
- 1 su bardağı Erişte
- 0.5 su bardağı Yeşil mercimek
- 5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane

Yapılı

1. 2 adet kurutu 1 su bardağı suda 15 dakika bekletin.
2. Yarın su bardağı mercimeği 5 su bardağı suda 12 dakika haşlayın.
3. Kurutlu suyu süzerek tencereye ekleyin, pütür kalmasın.
4. 1 su bardağı erişteyi ekleyip 10 dakika pişirin.
5. Nane ekleyip kısık ateşte 2 dakika ısıtın.

PÜF NOKTASI

Kurutu çorbaya eklemeyden önce suda eritmek topaklanmayı önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis yapın, üstüne nane serpererek yanına eklemek sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt