

Kurutlu Semizotu Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~152 kcal

Açılış 4/10

Erzincan kurutlu semizotu çorbası kurutlu semizotu ve buğdayla buluşturarak ekşi, tok ve dağ mutfağına yakışır bir çorba yapar.

Malzemeler

- 150 gr Semizotu
- 80 gr Kurut
- 0.8 su bardağı Aşurelik buğday
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

- 0.75 su bardağı buğdayı 1 kaynar su bardağı suda 15 dakika haşlayın.
- 150 gr semizotunu iri doğrayın 80 gr kurutu 1 litre suda ezin.
- Semizotunu tencereye ekleyip 5 dakika pişirin.
- Kurutlu suyu süzerek ekleyin, pütür çorbaya geçmesin.
- Çorbayı 1 saatte 5 dakika 1 saatte kurut kesilmesin.

PÜF NOKTASI

Kurutu en sonda eklemek çorbanın keskin ekşiliğini daha net taşır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak kaselerde, üstüne taze maydanoz ve bir damla limon suyuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt