

P1rasali Kesme Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 5/10

Bursa p1rasali kesme çorbası kesme hamuru p1rasali yoğurtla buluşturarak k1vamlı sade ve ev usulü bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Kesme erişte
- 2 adet P1rasa
- 1 su bardağı Yoğurt
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

1. P1rasalı doğrayın kesme erişteyi ölçün.
2. P1rasalı orta ateşte 4 dakika çevirin, p1rasali kesme için ölçü şaşmasın.
3. Suyu ve kesme erişteyi ekleyip 8 dakika pişirin.
4. Yoğurdu sıcak sudan 1 kepçeyle 111 tepcereye katın.
5. Çorbayı kısık ateşte 4 dakika karıştırarak pişirin, yoğurt kesilmesin.

PÜF NOKTASI

Kesme parçalarını kaynar suya azar azar atmak yapışmayı azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük bir kase yoğurt, yanlarında maydanoz yaprakları ve bir limon dilimiyle sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt