

Güneydoğu Esintili Salçal Yarma Çorbası

Toplam 110 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 5/10

Güneydoğu mutfağının sade, doyurucu kış çorbalarından biridir. Yarmanın dış dokusu, salçanın tadı ve son anda gezdirilen naneli tereyağı ile sıcak sofraya yakışıyor. Sıkışık akşam başlangıcı.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yarma
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 5 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 2 diş Sarımsak

Yapılışı

- Yarmayı kaynatın, saat 11:00'da bekletip süzün; soğanı yemeklik doğrayın.
- Tencerede zeytinyağını soğanı orta ateşte 4 dakika pembeleştirin.
- Ezilmiş sarımsak ve domates salçasını ekleyip 2 dakika kavurun, salça kokusu açılınsın.
- Süzülmüş yarmayı ekleyip 1 dakika çevirin; 5 su bardağı su ve tuzu ilave edin.
- Kaynayınca ateşte 25-30 dakika yarma yumuşayana kadar pişirin; ara ara karıştırın.
- Servis öncesi ayrı tavada tereyağı eritip kuru naneyi 10 saniye kavurun; çorbanın üzerine gezdirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Yarmayı en az 1 saat 11:00'da 1 saat pişirme süresini kısaltmak için, tencerede 15 dakika yeterli.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimi ve sıcak köy ekmeği ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

