

# Şirnak Serbidev

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Kolay

~380 kcal

Açılış 8/10

Şirnak Serbidev, haşlanmış yarma üzerine sulandırılmış çökelek peyniri ve tereyağında kavurulmuş pul biber dökülen sade ama karakterli bir Şirnak yöre yemeğidir.

## Malzemeler

- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 2 su bardağı Yarma (haşlamalı buğday)
- 200 gr Çökelek peyniri
- 6 su bardağı Su (yarma için)
- 1 tatlı kaşığı Pul biber

## Yapılış

1. Yarmayı 6 su bardağı tuzlu suda 25 dakika tane yumuşayana kadar haşlayın.
2. Çökeleği yarın su bardağı sıcak yarma suyuyla pürüzsüzleşene kadar ezin.
3. Haşlanmış yarmayı geniş servis tabağına yayıp ortasını çukurlaştırın.
4. Çukura sulandırılmış çökeleği dökün.
5. Tereyağı tavada eritip pul biberi 30 saniye kavurun, yarmanın üstüne gezdirip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Çökeleği sıcak yarma suyuyla sulandırılmak için paklanmayan taneler ve tabakta sos kıvamı verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağında kavurulmuş pul biberli yağ üstte, yanlarında sıcak pide ve sade ayranla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt