

Terbiyeli Nohut Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 6/10

Burdur usulü terbiyeli nohut çorbası haşlanmış nohudu yoğurtlu terbiye ile buluşturarak sıcak ve hafif ekşi bir çorba kurar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 0.8 çay kaşığı tuz
- 0.5 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

- 1.5 su bardağı haşlanmış nohudu 5 su bardağı sıcak suyla kaynatın.
- Ayrı kapta yoğurt, yumurta sarısı ve unu 1 dakika pürüzsüz çırpın.
- Sıcak çorbadan iki kepçe ekleyip terbiyeyi 111 yoğurt kesilmesin.
- Terbiyeyi tencereye ekleyip kısık ateşte 6 dakika karıştırarak pişirin.
- Naneli tereyağı kızdırıp çorbaya dökün, sıcak servis edin.
- Kaseye aldiktan sonra karabiber serpin, terbiye tadı daha belirgin kalsın.

PÜF NOKTASI

Terbiyeye çorbadan 3 kaşık ekleyip karıştırmak kesilmeyi önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Terbiyeli nohut çorbası sıcak kaseye alıp nohutları yoğurtlu yüzeyde gösterin.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten