

Tunceli Gulik Çorbası

Toplam 48 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 28 dk

5 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açılış 4/10

Gulik çorbası çiriş otunu pirinç, soğan ve tereyağ ile sade biçimde pişiren Tunceli bahar çorbasıdır.

Malzemeler

- 1 kg Gulik otu
- 1 çay bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 6 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Gulik otunu ayıklayıp bol suda yıkayın. Spanak gibi doğrayın.
- Pirinci yıkayın.
- Kuru soğan tereyağında 5 dakika kavurun.
- Gulik otunu tencereye ekleyip 6 dakika söndürün.
- Pirinç, su ve tuzu ekleyip çorbayı 18 dakika pişirin.
- Çorbayı 5 dakika dinlendirip kaselelere alın.

PÜF NOKTASI

Gulik otunu bol suda yıkayın. Kamalak kalıntıları temizleyin ve çorbada berrak tatlara katkı sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine kırmızı tozlu tereyağ gezdirip servis edin.

Alerjenler

Süt