

Doğu Anadolu Esintili Dutlu Yarma Çorbası

Toplam 235 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 66 dk 5 kişilik Kolay ~142 kcal Açılış 4/10

Doğu Anadolu'nun iki yöresel ürününü buluşturan kış çorbası sabırlı pişen yarma'nın doyuruculuğu, Erzinca'nın kuru dutunun tatlı ekşi notasıyla yumuşuyor. Sade tereyağ ve kuru nane ile bitirilen, hem hafif hem kuvvetli lezzet.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yarma
- 0.5 su bardağı Kuru dut
- 1.5 lt Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 30 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Süzme yoğurt (opsiyonel)
- 1 çay kaşığı Kuru nane
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

- Yarmayı kaynatın, saat 11:00'de bekletip süzün (pişirme süresi 1 saat).
- Yarmayı 1.5 lt suya alarak kaynatın, 40-50 dakika yumuşayana dek pişirin.
- Kuru dutları küçük tencerede 1 su bardağı sıcak suda 10 dakika yumuşatın, suyu süzün.
- Yumuşayan dutları yarma çorbasına ekleyin, tuzu ayarlayın 5-10 dakika birlikte kaynatın.
- Servis öncesi tereyağı ve kuru naneyi 30 saniye kavurun, çorbanın üzerine gezdirip karabiberle servis edin; isterseniz yanına soğuk süzme yoğurt sunun.

PÜF NOKTASI

Yarmayı önceden 11:00'de beklettiğinde pişirme süresi yarıya iner, çorba daha kuvvetlidir. Kuru dut çok şekerlidir; ayrı yumuşatıp suyunu süzmek tatlı dengeli tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına dilim taze köy ekmeği veya kuru lavaş, isteğe göre bir kase soğuk süzme yoğurt eşliğinde sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

