

Tutmaç Çorbası

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~214 kcal

Açlık bar 6/10

Tutmaç çorbası erişte ve yeşil mercimeği yoğurtlu terbiye ile birleştiren Anadolu kökenli doyurucu bir kâsedir.

Malzemeler

- 1 su bardağı erişte
- 0.5 su bardağı yeşil mercimek
- 300 gr Yoğurt
- 1 yemek kaşığı un
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı nane
- 25 gr tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

1. Yeşil mercimeği 4 su bardağı suda 15 dakika diri kalacak şekilde haşlayın.
2. Yarım su bardağı erişteyi ekleyip orta ateşte 8 dakika pişirin.
3. Yoğurt, un ve sarımsak pürüzsüz çirpici çorba suyuyla 11111n.
4. Terbiyeyi tencereye alıp kısık ateşte 6 dakika karıştırarak keşilmesin.
5. Naneli tereyağı 45 saniye kızdırıp üzerine dökün ve servis edin.
6. Servisten önce sarımsak tadını kontrol edin ve gerekirse tuzu sonradan ayarlayın.

PÜF NOKTASI

Yoğurtlu karışımı tencereye azar azar alıştırarak keşilmeden pürüzsüz sonuç verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine naneli tereyağı gezdirerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt