

Unlu Erişte Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 5/10

Kışın unlu erişte çorbası kesme erişteyi unlu terbiye ve tereyağ ile oluşturarak koyu, sakın ve ev işi bir çorba hazırlar.

Malzemeler

- 1 su bardağı erişte
- 2 yemek kaşığı un
- 20 gr tereyağ
- 0.5 su bardağı yoğurt
- 5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 0.5 çay kaşığı tuz

Yapılışı

- 1 litre suyu tuzla kaynatıp 1 su bardağı erişteyi 8 dakika pişirin.
- 2 yemek kaşığı yoğurt ve 1 yemek kaşığı unu pürüzsüz çırpın.
- Terbiyeyi sıcak sudan iki kepçeyle 11 tuncaya bağlayarak topak olmasını.
- Karşın erişteye ekleyip kısık ateşte 6 dakika pişirin.
- Tereyağında kuru naneyi 45 saniye çevirip çorbanın üstüne gezdirin.
- Erişte şişmeden servis edin, bekleyecekse kısık ateşte suyla açın.

PÜF NOKTASI

Terbiyeyi azar azar eklemek çorbada pütür kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine rendelenmiş eski kaşar ve ince doğranmış taze nane yerleştirerek sunum kurun.

Alerjenler

Gluten

Süt