

Yarma ve Kurut Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 5/10

Erzincan usulü yarma ve kurut çorbası yarma buğday kurut ve nane ile buluşturarak ekşimsi, tok ve yayla karakterli bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yarma buğday
- 2 adet Kurut
- 5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Nane
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- 1 su bardağı yarmayı 5 su bardağı suda 20 dakika haşlayın.
- Kurut parçalarını 1 su bardağı suyla ezerek pürüzsüz açın.
- Kurutlu suyu sıcak yarmaya yavaşça katın. Keskin ekşilik topaklanmasını önlemek için çırpmayın.
- Çorbayı kısık ateşte 8 dakika karıştırarak pişirin.
- Tereyağına sosunu 45 saniye kısık ateşte gezdirin.

PÜF NOKTASI

Kurutu ayrı kapta eritmek çorbaya daha dengeli bir ekşilik verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yarma ve kurut çorbasını sıcak kaseye alıp paneli yüzeyi sofraya giderken bırakın.

Alerjenler

Gluten

Süt