Yoğurtlu Erişte Çorbası (Çankırı Usulü)

Toplam 28 dk · Hazırlık 10 dk · Pişirme 18 dk · 4 kişilik · Kolay · ~176 kcal · Açlık barı 4/10

Çankırı usulü yoğurtlu erişte çorbası, erişteyi yoğurtlu terbiye ve nane ile buluşturarak ferah, doyurucu ve sade bir çorba kurar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Erişte
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Nane
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

1. 1 litre suyu kaynatıp yarım su bardağı erişteyi 8 dakika pişirin.
2. Yoğurt, un ve yumurta sarısını ayrı kapta 1 dakika çırpın.
3. Terbiyeyi sıcak erişte suyuyla ılıtın, tencereye dönünce yoğurt kesilmesin.
4. Çorbayı kısık ateşte 6 dakika karıştırarak pişirin.
5. Tereyağında naneyi 45 saniye çevirip üstüne dökün ve sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Terbiyeyi eklerken ocağı orta ateşe almak çorbanın kesilmesini azaltır.

SERVIS ÖNERISI

Yoğurtlu erişte çorbasını sıcak kaseye alın, naneyi yoğurtlu yüzeyin ortasına küçükçe serpin.

Alerjenler

Gluten · Süt · Yumurta