Yoğurtlu Pirasa Çorbası

Toplam 30 dk · Hazırlık 12 dk · Pişirme 18 dk · 4 kişilik · Kolay · ~158 kcal · Açlık barı 5/10

Edirne usulü yoğurtlu pirasa çorbası pirasayı yoğurtlu terbiye ve nane ile buluşturarak hafif ekşi, sıcak ve yumuşak bir çorba yapar.

Malzemeler

- 2 adet Pirasa
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 4 su bardağı Sıcak su
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. 2 pirasayı ince doğrayıp 1 yemek kaşığı zeytinyağında 8 dakika yumuşatın.
2. 4 su bardağı sıcak su ekleyip pirasayı 8 dakika daha pişirin.
3. Yoğurt, un ve yumurta sarısını çırpıp sıcak suyla ılıtın.
4. Terbiyeyi tencereye katıp kısık ateşte 6 dakika karıştırın, kesilmesin.
5. Karabiber ve dereotuyla sıcak servis edin, pirasa kokusu bekledikçe ağırlaşır.

PÜF NOKTASI

Terbiyeyi sıcak sudan 3 kaşık ekleyerek ılıtmak kesilmeyi önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Yoğurtlu pirasa çorbasını sıcak kaseye alıp pirasa parçalarını yoğurtlu yüzeyde bırakın.

Alerjenler

Süt · Yumurta · Gluten