

Tire Yoğurtlu Semizotu Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

5 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 4/10

Tire yoğurtlu semizotu çorbası semizotunu pirinç ve yoğurtla bağlayarak Ege mutfağında serin ekşiliği sıcak kâseye taşınan dengeli bir başlangıç sunar.

Malzemeler

- 250 gr Semizotu
- 0.3 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 çay kaşığı Nane
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Yarım çay bardağı pirinci 1 litre suda 10 dakika kaynatın.
2. Doğranmış semizotunu ekleyip orta ateşte 5 dakika pişirin.
3. Yoğurt ve unu pürüzsüz çırpmadan ekleyerek 11 t1n.
4. Terbiyeyi tencereye katıp 3 dakika kısık ateşte karıştırın semizotu kararmasını.
5. Zeytinyağı ve kuru naneyle sıcaklığa 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu tencereye alırken birkaç kaşık sıcak suyla ıslatmak kesilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük bir kase yoğurt, yanında maydanoz yaprakları ve bir limon dilimiyle sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt