

Hatay Zahterli Yoğurt Çorbası

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~152 kcal

Açılış 4/10

Hatay zahterli yoğurt çorbası yoğurtlu taban zahterle kokulandırılarak rahat ve hafif ekşi bir çorba çıkarır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 tatlı kaşığı Zahter
- 5 su bardağı Su
- 15 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

- Yoğurt, un ve 1 su bardağı suyu tencerede pürüzsüz çırpın.
- Kalan 4 su bardağı suyu ekleyip orta ateşte 10 dakika sürekli karıştırarak pişirin.
- Zahteri ekleyip kısık ateşte 3 dakika sızdırarak kokusunu kaybolmasını.
- Tereyağı 1 dakika köpürtüp pul biberle karıştırın.
- Çorbayı sıcak kaselelere alıp üzerine zahterli yağ üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Zahteri son bölümde eklemek kokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında zeytin yağı veya simit dilimleri ve soğuk cacık koyarak tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Susam

Süt