

Zonguldak Bulgurlu Uğmaç Çorbası

Toplam 49 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 24 dk

5 kişilik

Orta

~260 kcal

Açlık bar 5/10

Bulgurlu uğmaç çorbasının ve ince bulgurdan küçük hamur tanelerini süt, tereyağ, nane ve kiren ekşisiyle pişiren Zonguldak çorbasıdır.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı ince bulgur
- 2 su bardağı un
- 5 su bardağı su
- 2 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı tereyağ
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 0.3 demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı kiren ekşisi
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

- Un ve ince bulguru 0.75 su bardağı suyla ufalanan sıklıkla hamur haline getirin.
- Hamurdan nohut tanesinden küçük parçalar yuvarlayın.
- Kalan suyu tuzla kaynatın.
- Hamur tanelerini kaynar suya karıştırarak ekleyip 8 dakika pişirin.
- Sütü ekleyip çorbayı 10 dakika kısık ateşte kaynatın.
- Tereyağı kuru naneyle 2 dakika köpürtün.
- Maydanoz, kiren ekşisi ve naneli tereyağıyla çorbayı servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamur tanelerini eklerken çorbayı karıştırmak için tencere dibine yapışmasınlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine naneli tereyağı gezdirip sıcak kaselerde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

