

Zurek

Toplam 40 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~188 kcal

Açılış 5/10

Zurek, ekşi çavdar mayası ve yumurtayla aynı kasede buluşturarak keskin, kremamsı ve doyurucu bir Polonya çorbasıdır.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 2 adet Yumurta
- 2 diş Sarımsak
- 4 su bardağı Su
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 1 su bardağı Hazırlanmış ekşi mayası
- 1 adet Defne yaprağı
- 1 çay kaşığı Mercanköşk
- 0.3 demet Dereotu

Yapılışı

1. Hazırlanmış ekşi mayası 1 su bardağı soğuk suyla pürüzsüz açın.
2. Sarımsak, defne yaprağı, mercanköşk ve 4 su bardağı suyu 10 dakika kaynatın.
3. Çavdar ekşi karışımını tencereye yavaş ekleyip 12 dakika kısık ateşte pişirin.
4. Yoğurdu sıcak çorbayla tencereye ekleyin, asitli tabanda kesilmesin.
5. Yumurta dilimleri ve dereotuyla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekşi mayayı kaynama sonunda eklemek parlak tadı korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak kaselerde, üstüne taze maydanoz ve bir damla limon suyuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt