KESME ÇORBA (ERZİNCAN)

Erzincan Valiliği

Tuz ve su ile un koyuca yoğrulur. Çokça yoğrularak kıvama getirilir. Bıçakla kesilerek topak yapılır. Bunlar oklava ile normal kalınlıkta açılır. Yufkalar un yardımı ile üst üste konur. Bunlar 5 cm genişliğinde parçalara ayrıldıktan sonra, erişte gibi fakat daha genişçe doğranır. Tencerede soharıç yapılır. (Kavurma, soğan, salça, kızarıncaya kadar kavrulur). Yarım tencere su konur, yeterince tuz atılır. Su kaynayınca kesilen hamur suda tam pişene kadar kaynatılır. Kaynarken maydanoz doğranır. Ocaktan alınır. 5- 10 dakika bekletildikten sonra nane ilave edilir. Daha sonra dövülmüş iç sarımsak konur. Bunu müteakip ayran katılıp karıştırılır. Servis yapılır.

ML® Un Çorbası için tıklayın

Fotoğraf "koçak" tarafından gönderildi. 29.06.2020

© lezzetler.com tarif no:38341 • adı:Kesme Çorba (Erzincan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:44