KESME HAMUR ÇORBASI

Anadolujet Magazin

1 çay bardağı yeşil mercimek
Yarım çay bardağı kesme hamur
1 su bardağı süzme yoğurt
2 yemek kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
Tereyağı, nane, tuz
2 diş sarımsak

Yeşil mercimekleri yıkayarak tencereye alın. Üzerine su ekleyip kaynatın. Yumuşamaya başlayınca hamurları ilave ederek beraberce haşlayın. Diğer taraftan yoğurt, un ve yumurtayı az sulandırarak çırpın. Pişmiş olan mercimek ve hamurları ocaktan alın, suyu azalacağı için biraz su ekleyin. Sonra karıştırarak yoğurdu yavaş yavaş ilave edin. Yoğurdun kesilmemesi için tuzu sonradan ayarlayın. Sarımsakları dövüp çorbaya ilave edin ve karıştırarak bir taşım kaynatın. Bir tavada tereyağında nane kızdırıp çorbanın üzerine gezdirin.

Not: Kesme hamurunuz yoksa ev eriştesi veya erişte makarna da kullanabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:112631 • adı:Kesme Hamur Çorbası • gönderen:atam • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:06