

Erzincan Kesme Çorbası - Erzincan

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı un
- 1 yumurta
- 1/3 su bardağı su
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 6 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Yöresel tarifin karakterini korumak için ölçüleri önceden hazırlayın ve malzemeleri tarifte belirtilen biçimde kesin. Hamur, et ve sos aşamalarını ayrı yürütüp yalnızca belirtilen noktada birleştirin.

Servis Önerisi:

Naneli tereyağı ve limonla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru hazırlayın:

- Un yumurta su ve tuzla sertçe bir hamur yoğurup dinlendirin.
- Kabın üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Erişteyi kesin:

- Hamuru ince açıp unlayarak küçük kareler veya kısa şeritler kesin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Çorba tabanını kurun:

- Soğan ve salçayı tereyağında kavurup mercimek ve sıcak suyu ekleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Kesme hamurunu pişirin:

- Mercimek yumuşayınca hamurları katıp diri kalmayacak biçimde kaynatın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yöresel tariflerde süre kadar görünüm ve doku da önemlidir. Hamurun, etin veya bulgurun tarifte tarif edilen kıvama geldiğini kontrol edip servis öncesinde kısa süre dinlendirin.

>> **İpucu:** Kesilen hamurları hafif unlayıp ayırmak tencereye girerken yapışmalarını önler.

Kiraz'ın Mutfağı