



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Yoğurtlu Nohut Çorbası



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1/2 su bardağı pirinç
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 6 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Sebzeleri eşit büyüklükte doğrayın ve kullanılacak sıcak suyu önceden hazırlayın. Sütlü veya yoğurtlu bileşenleri oda sıcaklığına yaklaştırmak kesilme riskini azaltır.

Servis Önerisi:

Naneli tereyağı ve pul biberle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Pirinci pişirin:

- Yıkanmış pirinci suyla yumuşayana kadar kaynatın.
-

2. Terbiyeyi hazırlayın:

- Yoğurt, yumurta sarısı ve unu pürüzsüz olana kadar çırpın.



- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Çorbayı birleştirin:

- Terbiyeyi sıcak sudan ekleyerek ılıştırın ve pirince yavaşça katın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Nohutla tamamlayın:

- Nohudu ekleyip kısa süre pişirin ve naneli tereyağını gezdirin.
- Yemeği servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin ve son dokunuşları bu aşamada ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler kolayca ezilecek kadar yumuşamış, çorbanın kıvamı ise kaşığın arkasını ince biçimde kaplayacak durumda olmalıdır. Koyulaşırsa sıcak suyu azar azar ekleyin.

>> **İpucu:** Terbiyeyi ekledikten sonra çorbayı yüksek ateşte kaynatmamak kesilmeyi önler.

Kiraz'ın
Mutfağı