



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kıymalı Erişte Çorbası



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Kıymayı kavurup eriştreyi son aşamada ekliyoruz; eriştreyi fazla haşlamadan yumuşatmak çorbanın ertesi gün lapa olmasını önler.

Malzemeler:

- 200 g dana kıyma
- 1 su bardağı erişte
- 1 kuru soğan, küçük doğranmış
- 1 küçük havuç, küp doğranmış
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 6 su bardağı sıcak et suyu veya su
- 1 çay kaşığı kuru nane
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** İçerir: buğday/gluten.

Ön Hazırlık:

Çorbayı ertesi güne bırakacaksanız eriştreyi ayrı haşlayıp servis sırasında eklemek kıvamı daha iyi korur.

Yapılışı:

1. Kıymalı tabanı hazırlayın:

- Yağı ve kıymayı tencereye alın. Kıymayı ufalayarak suyunu çekip hafif renk alana kadar 6-7 dakika kavurun.
- Soğan ve havucu ekleyip 4 dakika yumuşatın. Salçayı katıp kokusu çıkana kadar 1 dakika kavurun.

2. Çorbayı pişirin:



- Sıcak suyu ekleyin; kaynayınca ateşi kısın ve havucu 8 dakika pişirin.
- Erişteyi ekleyin. Yumuşayana kadar 8-10 dakika pişirin, ara sıra karıştırın.

3. Baharatlayıp servis edin:

- Nane, tuz ve karabiberi ekleyip 1 dakika daha kaynatın. Kıvam koyuysa sıcak suyla açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Erişteler yumuşak ama dağılmamış, kıyma tamamen pişmiş olmalıdır.

Saklama:

Kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın. Isıtırken sıcak su ekleyin.

Kiraz'ın
Mutfağı