Kavut çorbası (Yusufeli)

Tarifin tamamı

Malzemeler

150 g	Kavut
203 g	Kemik suyu 1 su bardağı
6 g	Tuz 1 çay kaşığı
10 g	Tereyağı ¾ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Kavut unu eleyin, soğuk suyla açın.
2. Kemik suyu ile tuzu katıp yüksek ateşte kaynatın.
3. Çorba kıvam almaya başlayınca ateşi kısıp yavaşça pişirin.
4. Tereyağını eritip çorbanın üzerine dökün.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Varol, Ö., Ulema, Ş., Türk Mutfağının Geleneksel Çorbaları: Yusufeli Örneği (2025)
tatname.com/tr/tarif/kavut-corbasi-yusufeli-corbalari-varol-ulema-2025