

Το Ε.Ε.Ε.ΕΚ.
Αριδαίας
σας
προτείνει:

Κορκότο

Διατροφική αξία ανά 100γρ

Θερμίδες	340 Kcal
Λίπαρά	2,5 γρ.
Υδατάνθρακες	71 γρ.
Πρωτείνες	14 γρ.
Αλάτι	0,2 γρ

Τανωμένος Σορβάς

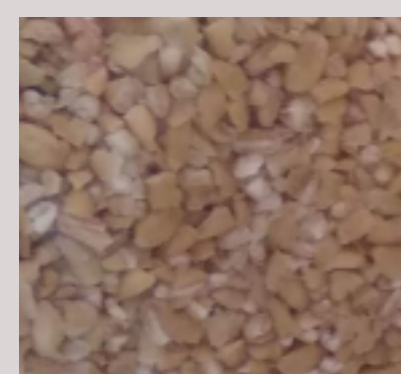
- 250 γραμμάρια κορκότο
- 1/2 κιλό πασκιτάν ή γιαούρτι
- 1 κ. σ. βούτυρο αγελαδινό.
- 1 κ. σ. δυόσμο.
- 1 κ. γ. κοφτό αλάτι
- Λίγο πιπέρι.
- 1.5-2 lt λίτρα νερό.

Παραδοσιακό προϊόν



500γρ.

Δοκιμάστε ένα προϊόν της ποντιακής κουζίνας!



Εκτέλεση συνταγής

- Αλατίζουμε το πασκιτάν. Εάν το πασκιτάν έχει ήδη αλάτι μέσα, δεν προσθέτουμε επιπλέον.
- Ξεπλένουμε το κορκότο με αρκετό νερό, στη συνέχεια σε μία ανοιχτή κατσαρόλα βάζουμε το νερό να βράσει μαζί με το κορκότο για περίπου 10 λεπτά.
- Αφού βράσει το κορκότο καλά και ελαφρώς χυλώσει, χαμηλώνουμε το μάτι της κουζίνας.
- Παίρνουμε 3-4 κουτάλες της σούπας ζουμί σε ένα βαθύ μπολ και το αφήνουμε λίγο να κρυώσει. ώστε να μην είναι ζεματιστό, αλλά χλιαρό.
- Έπειτα «τανώνουμε», δηλαδή, ανακατεύουμε το πασκιτάν μαζί με ζουμί από την κατσαρόλα που έχουμε χωρίσει, ρίχνοντας σιγά-σιγά, για να μην κόψει.
- Μόλις γίνουν ένα, τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε καλά μέχρι να γίνει ένα μείγμα, αποσύρουμε το σκεύος από τη φωτιά.
- Σε ένα μπρίκι λιώνουμε το βούτυρο μαζί με το δυόσμο μέχρι αυτό να μαραθεί και να αναδείξει τα αρώματά του.
- Περιχύνουμε αμέσως τη σούπα με το αρωματισμένο βούτυρο (το «χαρατσ'», δηλαδή τη «χαρατσώνουμε») στην κατσαρόλα.
- Ανακατεύουμε καλά ώστε να γίνει ένα το μείγμα και σερβίρουμε τη σούπα μας ζεστή ή κρύα.

