

# Arpa Yarmalı Yoğurt Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 5/10

Eskişehir arpa yarmalı yoğurt çorbası arpa yarması yoğurtlu terbiyeyle kaynatarak ekşiliği yumuşak, tok ve bozkuşulü bir çorba yapar.

## Malzemeler

- 0.8 su bardağı Arpa yarma
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 1 yemek kaşığı Un
- 0.8 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Arpa yarmayı kaynatma tenceresinde 18 dakika haşlayın.
2. Yoğurt, yumurta ve unu ayrı kasede pürüzsüz çirpin.
3. Sıcak çorbadan bir kepçe alıp terbiyeye karıştırın yoğurt kesilmesin.
4. Terbiyeyi tencereye ince akıtıp 10 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Nane ve tuzla sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yoğurtlu terbiyeyi azar azar açmak çorbanı pürüzsüz ve kesilmeden kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne naneli tereyağı gezdirip sıcakta servisinizi yapın.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta