

Ayran Aş Çorbası

Toplam 105 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 50 dk

6 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 5/10

Ayran aş çorbası buğday ve yoğurdu birleştiren serin yapısı Erzurum ve çevresinde yazın da kışın da yapılan hafif ekşili geleneksel bir çorbadır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Aşurelik buğday
- 300 gr Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Un
- 0.5 su bardağı Nohut
- 1 tatlı kaşığı Nane
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Aşurelik buğday ve nohudu ayrı ayrı haşlayın.
- Yoğurt, un ve yarım su bardağı suyu pürüzsüz çırpın.
- Buğday suyundan bir kepçe terbiyeye ekleyin, yoğurt kesilmesin.
- Buğday, nohut ve terbiyeyi kısık ateşte 10 dakika pişirin.
- Nane ve tuz ekleyip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurtlu karışım kaynama noktasına getirilmeden 15 dakika kısık ateşte kalsın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne kuru nane serpip çorbayı taze kasede sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt