

# Ayran Aş Kesme Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 4/10

Erzincan ayran aş kesme çorbası kesme hamuru ayran ve nane ile buluşturarak serin, tok ve köy usulü bir çorba kurar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Kesme hamur
- 2 su bardağı Ayran
- 3 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Nane
- 10 gr Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Un

## Yapılışı

- Kesme hamuru kaynar suda 10 dakika pişirin.
- Ayran ayrı kasede unla çırpın.
- Hamur suyundan bir kepçe ayrana ekleyin, sıcaklıklar dengelensin.
- Ayranı karıştırmaya katıp 5 dakika kısık ateşte ısıtın.
- Nane ekleyip kaynatmadan servis edin, ayran kesilmesin.

### PÜF NOKTASI

Ayranın kaynama noktasında tutmak çorbanın pürüzsüz kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne naneli tereyağı gezdirip 11'lerin kasede hemen sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt