

Erzurum Ayranlı Bulgur Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

5 kişilik

Kolay

~136 kcal

Açılış 5/10

Erzurum ayranlı bulgur çorbası bulguru ayran ve nane ile pişirerek yüksek rakımın ekşili ve doyurucu bir kâse getirir.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı ince bulgur
- 2 su bardağı ayran
- 2 su bardağı su
- 1 çay kaşığı nane
- 0.8 çay kaşığı tuz

Yapılış

1. İnce bulguru 2 su bardağı suda 12 dakika pişirin.
2. Ayranı ayrı kaptaki bir kepçe sıcak bulgur suyuyla ısıtın.
3. Ayranı tencereye ince akıtın sürekli karıştırarak kesilmesini.
4. Naneyi ekleyip 2 dakika kısık ısıda pişirin.
5. Tuzu son anda ayarlayarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Ayranı tencereye eklemeyen önce ısıtılarak çorbanın kesilmesini önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne nane serpip yanından pideyle ılıtılarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt