

Ayranlı Yeşil Buğday Aş1

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 4/10

Tunceli ayranlı yeşil buğday aş1 yeşil buğday ayranlı tabanla buluşturarak serin, hafif ekşi ve köy usulü bir çorba hazırlar.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Yeşil buğday
- 2 su bardağı Ayran
- 3 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Nane

Yapılış

1. Yeşil buğdayı 10 dakika haşlayın.
2. Ayranı tencerede sıcak sudan bir kepçe ile ısıtın.
3. Ayran buğdaya yavaş akıtılarak taneler kesik yoğurtla kaplanmasın.
4. Naneyi ekleyip 5 dakika kısık ateşte ısıtın.
5. Ocaktan alıp 5 dakika bekletin, yeşil buğday suyu çeksin.

PÜF NOKTASI

Ayranı kesmemek için çorbayı kaynatmadan pişirin.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne kuru nane serpip 10 çorbaları derin kasede servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten