

Erzurum Ayranlı Yeşil Mercimek Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~178 kcal

Açılış 6/10

Erzurum ayranlı yeşil mercimek çorbası, mercimeği ayranla bağlayarak serinlik veren ama tok bir yayla çorbası yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 2 su bardağı Ayran
- 1 yemek kaşığı Un
- 2 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Nane

Yapılışı

- Yeşil mercimeği 18 dakika haşlayıp süzün.
- Ayran ve unu ayrı kasede çırpın.
- Mercimek suyundan bir kepçe ayrana ekleyin, yoğurt kesilmesin.
- Mercimek ve ayranlı karışımı tencerede 10 dakika kısık ateşte pişirin.
- Nane ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Ayran tencereye azar azar eklemek kesilmeyi önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne naneli yağ gezdirip mercimek çorbasını tencerenin kasede sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt