

Buğdaylı Yoğurtlu Ayran Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~156 kcal

Açılış 4/10

Erzincan usulü buğdaylı yoğurtlu ayran çorbası aşurelik buğdaylı yoğurt ve nane ile buluşturarak hafif ekşili, doyurucu bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı aşurelik buğday
- 1.5 su bardağı yoğurt
- 5 su bardağı su
- 0.5 çay kaşığı nane

Yapılışı

- Buğdayı 8 dakika diri kalmayacak şekilde pişirin.
- Yoğurdu ayrı kapta çırpıcıca sudan bir kepçeyle ılıtın.
- Yoğurdu tencereye ekleyip sürekli karıştırın.
- Naneye 2 dakika kısık ateşte pişirin.
- Tencereyi ocaktan alıp 5 dakika bekletin, yoğurtlu kıvamı olsun.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu çorbaya 11 tane taze nane eklemek kesilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Buğdaylı yoğurtlu ayran çorbası süzgeç kaseye alıncalı yüzeyi karıştırmadıkça sunun.

Alerjenler

Süt

Gluten