

Çağla Aş1

Toplam 36 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 4/10

Erzincan çağla aş1 çağlay1 yoğurt ve buğdayla kaynatarak ekşiliği ferah, yumuşak ve bahar hissi güçlü bir çorba ç1kar1r.

Malzemeler

- 12 adet Çağla
- 0.5 su bardağ1 Aşurelik buğday
- 1 su bardağ1 Yoğurt
- 5 su bardağ1 Su
- 1 tatlı kaşık1 Nane

Yapılış

1. Buğday1 8 dakika haşlay1n.
2. Çağlay1 kiye bölüp çekirdek sertliğini kontrol edin.
3. Çağlay1 buğdaya ekleyip 6 dakika pişirin.
4. Yoğurtlu karışımı1 sıcak suyla 1 litre1 tencereye katın kesilmesini.
5. Çorbayı 6 dakika kısık ateşte pişirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Çağlay1 çok uzun pişirmemek çorbadaki taze bahar notasını korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne nane serpip çorbayı1 derin kasede hemen servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt