

İğdirli Erikli Yoğurt Aşısı

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açılış 4/10

İğdirli erikli yoğurt aşısı buğday ve yoğurdu ekşi erikle buluşturarak yaz sofralarını nâerin, hafif ekşili ve besleyici bir çorba getirir.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı 1/2 suşurelik buğday
- 1.5 su bardağı yoğurt
- 4 adet k1rmızı erik
- 1 çay kaşığı nane

Yapılışı

1. 0.75 su bardağı 1/2 suşurelik buğdayı 1 kaynar su bardağında kaynatın.
2. Buğdayı 18 dakika haşlayın.
3. 1.5 su bardağı yoğurdu iki kepçe sıcak buğday suyuyla 111 kesilmesin.
4. Yoğurdu tencereye ekleyip 5 dakika karıştırarak pişirin.
5. 4 k1rmızı erik dilimleyip nane ile ekleyin, meyve dağılması 2 dakika 1511n.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu ocağa almadan önce 111 kesilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı 111 kasede sunun, üstüne nane serpererek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt