

Erzurum Ayran Aşı

Toplam 65 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~240 kcal

Açılış 16/10

Erzurum ayran aşı yoğurt, buğday ve nohutla hem serin hem doyurucu bir yöre çorbasıdır.

Malzemeler

- 600 gr Yoğurt
- 1 su bardağı Haşlanmış buğday
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 tatlı kaşığı Nane

Yapılışı

- Pişmiş buğday ve nohudu tencereye alıp 4 su bardağı su ekleyin.
- Bakliyatları orta ateşte 20 dakika kaynatın.
- 600 gr yoğurdu 2 kepçe sıcak suyla 11 tane keşilmesin.
- Yoğurdu tencereye ekleyip kısık ateşte 15 dakika karıştırarak pişirin.
- 1 tatlı kaşığı naneyi ekleyin ve 5 dakika kapalı dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu sıcak sudan kaşıkla kaşıkla alarak keşilme riski azalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Taze nane ve zeytinyağı gezdirerek 11 servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten