

# Gümüşhane Sironlu Yoğurt Çorbası

Toplam 42 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 28 dk

5 kişilik

Orta

~265 kcal

Açılış 15/10

Gümüşhane usulü sironlu yoğurt çorbası kuru yufka ruloları sarımsaklı yoğurt ve naneli tereyağıyla sıcak, tok bir kaseye dönüştürür.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Kuru siron
- 2 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Un
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

- 2 su bardağı yoğurt, 1 yemek kaşığı un, sarımsak ve tuzu çirpın.
- Karışımı su bardağı ile kulayla açılı pencereye alın.
- Yoğurtlu baz kısımla 10 dakika karıştırılarak pişirin.
- 3 su bardağı kuru sironu kaselere paylaşın.
- Sıcak yoğurtlu çorbayı sironun üstüne dökün, hamur eşit yumuşasın.
- 2 yemek kaşığı tereyağındananeyi 1 dakika köpürtüp kaselere gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Yoğurdu sıcak sudan azar azar alıştırarak kesilmeden kılavuz verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Naneli tereyağı gezdirip sıcak kaselerde servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt