

Haşhaşlı Yoğurt Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 4/10

Afyon usulü haşhaşlı yoğurt çorbası yoğurdu haşhaş ve pirinçle buluşturarak sakın, yumuşak bir kase hazırlar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Haşhaş ezmesi
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

- Yarım su bardağı pirinç 5 su bardağı suda 15 dakika haşlayın.
- 1.5 su bardağı yoğurt, 1 yumurta ve 1 yemek kaşığı haşhaş ekleyin.
- Terbiyeyi 2 kepçe sıcağı pirinç suyuyla 111 yoğurt kesilmesin.
- Terbiyeyi tencereye ekleyip kısık ateşte 4 dakika karıştırarak pişirin.
- Ocaktan alıp 5 dakika dinlendirin, haşhaş aromasını çorbaya yayılsın.

PÜF NOKTASI

Yoğurtlu terbiyeye bir kepçe sıcağı eklemek kesilmeyi önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Haşhaşlı yoğurt çorbasını sıcak kaseye alıp haşhaş ezmesini yüzeyde küçükçe gezdirin.

Alerjenler

Süt

Yumurta