

Karalahana Mısırlı Ayran Çorbası

Toplam 40 dk Hazırlama 14 dk · Pişirme 26 dk 5 kişilik Orta ~148 kcal Açılış 5/10

Trabzon usulü karalahana mısırlı ayran çorbası ince kıyılmış karalahana mısırlı ve yoğurtla birleştirilerek ekşi ferah bir kase kurar.

Malzemeler

- 1 demet Karalahana
- 1 su bardağı Haşlanmış mısır
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Un
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

- 1 demet karalahana ince kıyılmış, su bardağı pişmiş mısırlı süzün.
- Karalahana 5 su bardağı suda 12 dakika yumuşatın.
- Mısırlı ekleyip 6 dakika daha kaynatın.
- 1.5 su bardağı yoğurt ve 1 yemek kaşığı unu çırpın.
- Terbiyeyi sıcak suyla 111 yoğurt kesilmesin.
- Terbiyeyi tencereye ekleyip 5 dakika karıştırarak pişirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu sıcak çorba suyuyla 111 taneli kesilmeyi önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine nane gezdirip sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt