

Hakkari Kekik Ayran Aşı

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Orta

~166 kcal

Açılış 14/10

Hakkari kekik ayran aşı buğday ve ayran kurutulmuş kekikle buluşturarak yüksek yayla mutfağın serin ekşili, besleyici bir çorba taşır.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Aşurelik buğday
- 2 su bardağı Ayran
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 çay kaşığı Kuru kekik
- 15 gr Tereyağı

Yapılış

- 0.75 su bardağı buğdayı 1 kaynar su bardağında 20 dakika haşlayın.
- 2 su bardağı ayran ve 1 yemek kaşığı unu pürüzsüz çirpin.
- Ayranı karıştırdığınız buğday suyuyla 111 keşilmesin.
- Karışımı tencereye ekleyip 5 dakika kısık ateşte 1s11n.
- 15 gr tereyağı kekikle 1 dakika köpürtüp çorbaya gezdirin.

PÜF NOKTASI

Ayran tencereye almadan önce 111 kesilme riskini azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kuru kekik serperek 111 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt