

Nohutlu Sarımsaklı Yoğurt Çorbası

Toplam 28 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Kolay ~176 kcal Açılış 6/10

Gaziantep usulü nohutlu sarımsaklı yoğurt çorbası yoğurdu haşlanmış nohut ve sarımsakla buluşturarak yumuşak ama tok bir kase kurar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Yumurta
- 2 diş Sarımsak
- 5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Yoğurt, yumurta ve ezilmiş sarımsaklı pürüzsüz çırpın.
- Nohudu 5 su bardağı suda orta ateşte 8 dakika pişirin.
- Sıcak çorba suyundan 2 kepçe alıyoğurtlu terbiyeyi 11t1n.
- Terbiyeyi tencereye döküp kısık ateşte 4 dakika karıştırarak pişirin.
- Tuzunu ayarlayıp yoğurt kesilmesin diye çorbayı kaynatmadan servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurtlu karışımın kepçe sıcak su eklemek tencereye girince kesilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sıcak pide ile servis edin.

Alerjenler

Süt Yumurta