

Diyarbakı Nohutlu Yoğurt Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

5 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 5/10

Diyarbakı nohutlu yoğurt çorbası, nohudu yoğurtlu terbiye ile bağlayarak Güneydoğu sofrası nı yumuşak, hafif ekşili ve doyurucu bir başlangıç kazandırır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 çay kaşığı Nane

Yapılı

- Nohudu 1 litre suda orta ateşte 8 dakika kaynatın.
- Yoğurt ve unu ayrı kapta pürüzsüz çirpdiyarak nohutlu yoğurt için ölçü şaşmasını.
- Sıcaldan 2 kepçe ekleyerek terbiyeyi ilitin.
- Terbiyeyi tencereye katıp 4 dakika kısık ateşte pişirin, yoğurt kesilmesin.
- Naneyi ekleyip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu tencereden birkaç kaşık suyla ıslatıp çorbanı kesilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, üstüne nane serpip yanındakmek verin.

Alerjenler

Gluten

Süt