

Şanlıurfasotlu Ayranc

Toplam 26 dk

Hazırlık · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 6/10

Doğu ve Güneydoğu Anadolu'nun en eski çorbalarından Şanlıurfa'nın 2009'da Türk Patent coğrafi işaret tescili almış isotuyla bütünleşen klasik bir lezzet. Haşlanmış buğday ve nohudun dolgun dokusu, yoğurdun serinliği; tereyağında kavrulmuş Şanlıurfasotunun derin aromasıyla başlar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış buğday
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 su bardağı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Isot
- 1 tatlı kaşığı Nane
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılı

- Yoğurdu derin tencerede 10 dakika pişirip süzülmesi için süzgeçten geçirin.
- Haşlanmış buğday ve nohudu yoğurda katı üzerine 2 su bardağı su ekleyin.
- Orta-kısa sürede sürekli aynı yönde karıştırarak kaynamasını yoğurt kesilmesini.
- Kuru naneyi ekleyip 1-2 dakika daha karıştırıp çorba sıcaklığı ulaşmadan alın.
- Küçük tavada tereyağı eritin, Şanlıurfasotunu kısaca (30 saniye) kavurun; yanmasını.
- Çorbayı kâselere paylaştırıp, süzgeçten geçirilip tereyağı üzerine gezdirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurt kesilmesini önlemek için sürekli aynı yönde karıştırarak kaynama noktasına yaklaşmadan sıcaklığı 110°C servis edilebilir, yaz aylarında soğutarak da tüketilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında eze tandır ekmeği veya bazlama ile servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten

