

Sızma Yoğurtlu Bulgur Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 5/10

Isparta sızma yoğurtlu bulgur çorbası ince bulguru süzme yoğurt ve nane ile buluşturarak hafif ekşi, yoğun ve ev sıcak bir çorba kurar.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı ince bulgur
- 1.5 su bardağı süzme yoğurt
- 5 su bardağı su
- 0.5 çay kaşığı nane
- 10 gr tereyağı

Yapılışı

1. Bulguru 1 kayısı süzme yoğurdu ayrı kaptan açın.
2. Bulguru 5 su bardağı suda 10 dakika pişirin.
3. Sıcaktan 2 kepçe alıyoğurdu 11 tane sızma yoğurtlu bulgur için ölçü şaşmasın.
4. Yoğurdu tencereye ekleyip 5 dakika kısık ateşte ısıtın.
5. Çorbayı sürekli karıştırarak yoğurt kesilmesin.
6. Nane ile sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurtlu karışımı sıcak suyla açmak çorbanın kesilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sızma yoğurtlu bulgur çorbasını kaseye alıp paneli tereyağı yüzeyde küçük halka yapın.

Alerjenler

Gluten

Süt