

# Balıkesirli Susurluk Ayran Aşı

Toplam 70 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 5/10

Balıkesirli susurluk ayran aşı yoğurtlu taban buğday ve nohutla tamamlayarak serin, hafif ekşi ve kaşıkla içilen bir yaz çorbası yapar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Haşlanmış aşurelik buğday
- 0.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Nane
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Yoğurt ve suyu pürüzsüz çırpımla ölçü şaşması.
- Buğday ve nohudu ayrı tencerede 5 dakika ısıtın.
- Bakliyatı yoğurtlu karışım ekleyin.
- Nane ve tuzu katıp nazikçe karıştırın.
- Çorba 45 dakika buzdolabında soğutun, yoğurt tadıtursun.
- Soğuk servis edin.
- Kaseyi servis öncesi tekrar karıştırıp yoğurt dibe çökmesin.

### PÜF NOKTASI

Çorba soğuduktan sonra servis etmek tadı dengeler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında zeytin yağı veya simit dilimleri ve soğuk cacık koyarak tamamlayın.

## Alerjenler

Gluten

Süt