

# Aksaray Sütlü İrmik Çorbası

Toplam 23 dk

Hazırlama • Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 4/10

Aksaray sütlü irmik çorbası süt ve irmiği nane ile bağlayarak bozkı mutfağından hem sıcak hem yumuşaklık veren alışılmadık çorbasıdır.

## Malzemeler

- 500 ml Süt
- 500 ml Su
- 4 yemek kaşığı İrmik
- 15 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Nane
- 0.8 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Süt ve suyu tencereye alınırmığı ölçün.
2. Sütlü karışımın ateşte 4 dakika ısıtın.
3. İrmigi çirparakleyin, topak oluşmasını.
4. Karışımı 10 dakika koyulaşana kadar pişirin.
5. Tereyağı ve naneyi 1 dakika kızdırın.
6. Naneli yağ üstüne gezdirip sıcak servis edin.
7. Kaselere pay ederken irmikli taban eşit dağıtın.

### PÜF NOKTASI

İrmigi azar azar eklemek tencerede topak kalmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sütlü irmik çorbasını kaseye alıp naneli tereyağı ile irmikli yüzeyin ortasına bırakın.

## Alerjenler

Gluten

Süt