

# Yan Ayran Aş Çorbası

Toplam 220 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 96 dk

5 kişilik

Orta

~205 kcal

Açlık bar 6/10

Ayran aş buğday, nohut, süzme yoğurt, su ve taze otlar birleştiren serin veya sıcak servis edilebilen doyurucu çorbadır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Aşurelik buğday
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 250 gr Süzme yoğurt
- 250 gr Yoğurt
- 1.5 su bardağı Soğuk su
- 2 yemek kaşığı Dereotu
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Önceden 1 saat buğday taze suda yumuşayana kadar haşlayın.
- Buğday taze suda 45 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
- Haşlanmış nohudu ekleyip 5 dakika ısıtın.
- Yoğurtları soğuk suyla pürüzsüz çirpin.
- Buğday ve nohudu 1 litre yoğurtlu karışım ekleyin.
- Dereotu ve tuzu karıştırıp 1 saat soğutun.
- İsterseniz naneli zeytinyağı 1 dakika ısıtılıp üzerine gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Yoğurdu soğuk suyla açmak çorbanın pürüzsüz kalmasını ve kesilmemesini sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yazın soğuk, kışın naneli yağla ılık servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

