

Van Ayran Aşı

Toplam 85 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 6/10

Van ayran aşısı yoğurt, dövme ve taze otlarla serin içimli, besleyici bir Doğu Anadolu çorbasıdır.

Malzemeler

- 600 gr Yoğurt
- 1 su bardağı Dövme buğday
- 1 su bardağı Nohut
- 0.5 demet Taze ot karışımı
- 5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Dövme buğdayı 5 su bardağı suda 30 dakika haşlayın.
2. Haşlanmış nohudu ekleyip 5 dakika daha kaynatın taneler ayrı ayrı gelene kadar.
3. Yoğurdu bir kepçe sıcak suyla açın tencereye yavaş ekleyin ve kesilmesini önleyin.
4. Çorbayı kısık ateşte 5 dakika karıştırarak kaynamaya bırakmayın.
5. Kuru nane serpip sıcaklığa göre servis edin.
6. Kıvamı uygunsa 1 kepçe sıcak suyla açın ayran tadını almasını.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu kaynayan buğdaya eklerken sürekli karıştırarak kesilme riski azalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze kişniş veya nane ile 11 servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten