

# Yoğurtlu Yarma Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~152 kcal

Açılış 4/10

Sivas usulü yoğurtlu yarma çorbası yarma buğdayı yoğurt terbiyesiyle buluşturarak yumuşak bir kıvama çorbası yapar.

## Malzemeler

- 0.8 su bardağı Yarma buğday
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Nane
- 5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Sivas yarması 1 su bardağı suda 20 dakika tane tane kalacak şekilde haşlayın.
2. Yoğurt, yumurta sarısı ve unu ayrı kaptan pürüzsüz çırpın.
3. Terbiyeyi sıcak yarma suyuyla 11 tencereye girince yoğurt kesilmesin.
4. Çorbayı kısık ateşte 6 dakika sürekli karıştırarak kıvamlandırın.
5. Kuru naneli tereyağı 15 saniye kızdırıp üzerine gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Terbiyeyi eklerken tencereden sıcak su almak yoğurdun kesilmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurtlu yarma çorbası sıcak kaseye alıp naneli yüzeyi karıştırılmadan sofraya çıkarın.

## Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten