

Arpa Yarmalı Yoğurt Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 5/10

Eskişehir arpa yarmalı yoğurt çorbası arpa yarması yoğurtlu terbiyeyle kaynatılarak ekşiliği yumuşak, tok ve bozku usulü bir çorba yapar.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Arpa yarma
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane

Yapılışı

1. Arpa yarmayı 18 dakika haşlayın.
2. Yoğurt ve yumurtayı ekleyin.
3. Terbiyeyi ekleyip 6 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurtlu terbiyeyi azar azar açmak çorbanın pürüzsüz ve kesilmeden kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne naneli tereyağı gezdirip sıcakta kasede hemen servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta