

# Ayran Aş Çorbası

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 5/10

Ayran aş çorbası buğday ve yoğurdu birleştiren serin yapısıyla Erzurum ve çevresinde yazın da kışın da yapılan hafif ekşili geleneksel bir çorbadır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Aşurelik buğday
- 300 gr Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Un
- 0.5 su bardağı Nohut
- 1 tatlı kaşığı Nane
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Aşurelik buğdayı haşlayıp nohutla birleştirin.
- Yoğurt, un ve 0.5 su bardağı suyla terbiyeyi hazırlayın.
- Terbiyeyi buğdaya ekleyip tuzla 10 dakika ısıtın.
- Ayran aş çorbasını nane serpip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yoğurtlu karışımın kaynama noktasına getirilmeden ısıtılmaması gerekir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne kuru nane serpip çorbayı taze kasede sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt