

Ayran Aş Kesme Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 4/10

Erzincan ayran aş kesme çorbası kesme hamuru ayran ve nane ile buluşturarak serin, tok ve köy usulü bir çorba kurar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Kesme hamur
- 2 su bardağı Ayran
- 3 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Nane
- 10 gr Tereyağı

Yapılışı

- Kesme hamuru suda 10 dakika haşlayın.
- Ayranı ayrı kaptaki suyla karıştırın.
- Ayranı ekleyip 5 dakika ısıtın.

PÜF NOKTASI

Ayranın kaynama noktasına ulaşmadan önce çorbanın pürüzsüz kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne naneli tereyağı gezdirip 11 tane kasede hemen sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt