

Erzurum Ayranlı Bulgur Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

5 kişilik

Kolay

~136 kcal

Açılış 5/10

Erzurum ayranlı bulgur çorbası bulguru ayran ve nane ile pişirerek yüksek rakımın ekşili ve doyurucu bir kâse getirir.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı ince bulgur
- 2 su bardağı ayran
- 2 su bardağı su
- 1 çay kaşığı nane

Yapılışı

1. Bulguru suda 12 dakika pişirin.
2. Ayranı tencereye ekleyin.
3. Naneyi katı 2 dakika daha 15 dakika servis edin.

PÜF NOKTASI

Ayranı tencereye eklemeden önce tencereye bulguru ekleyerek çorbanın kesilmesini önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne nane serpip yanından pideyle 11 olarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt