

Ayranlı Yeşil Buğday Aş1

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 4/10

Tunceli ayranlı yeşil buğday aş1 yeşil buğday ayranlı tabanla buluşturarak serin, hafif ekşi ve köy usulü bir çorba hazırlar.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Yeşil buğday
- 2 su bardağı Ayran
- 3 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Nane

Yapılış

- Yeşil buğdayı tencereye alıp 30-35 dakika haşlayın.
- Ayranı ayrı kapta açılıp birkaç kepçe sıcak suyla dilimleyin.
- Ayranı karıştıran haşlanan buğdaya yavaşça ekleyip sürekli karıştırın.
- Nane katıp çorbayı 8-10 dakika kısık ateşte pişirin.
- Aş sıcaklığa da 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Ayranı kesmemek için çorbayı kaynatmadan pişirin.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne kuru nane serpip 11 çorbayı derin kasede servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten