

Erzurum Ayranlı Yeşil Mercimek Çorbası

Toplam 34 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk 4 kişilik Kolay ~178 kcal Açılış 6/10

Erzurum ayranlı yeşil mercimek çorbası, mercimeği ayranla bağlayarak serinlik veren ama tok bir yayla çorbası yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 2 su bardağı Ayran
- 1 yemek kaşığı Un
- 2 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Nane

Yapılışı

- Yeşil mercimeği suyla 25-30 dakika haşlayın, suyunu kalmayınca süzün.
- Ayran ile unu pürüzsüz olana kadar çırpın. Birkaç kaşık sıcak suyla kıvılcınlıdırın.
- Mercimeği tencereye geri alın, kalan suyu ekleyip kaynama noktasına getirin.
- Ayranlı terbiyeyi karıştırarak ekleyin, nane ile birlikte 8 dakika pişirin.
- Çorba hafif koyulaşınca ateşten alıp sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Ayranlı tencereye azar azar eklemek kesilmeyi önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne naneli yağ gezdirip mercimek çorbasını taze kasede sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt