

# Buğdaylı Yoğurtlu Ayran Çorbası

Toplam 30 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Kolay ~156 kcal

Erzincan usulü buğdaylı yoğurtlu ayran çorbası aşurelik buğdaylı yoğurt ve nane ile buluşturarak hafif ekşili, doyurucu bir çorba yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı aşurelik buğday
- 1.5 su bardağı yoğurt
- 5 su bardağı su
- 0.5 çay kaşığı nane

## Yapılışı

- Buğday yumuşayana kadar önceden haşlayın.
- Yoğurdu suyla açtencerede karıştırın.
- Haşlanmış buğdayı ayranla karıştırmakleyin.
- Çorbayı ırtta ateşte 10-12 dakika pişirin.
- Naneyi ekleyip sıcak olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yoğurdu çorbaya ılıttıktan sonra eklemek kesilmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten