

# Çağla Aş1

Toplam 36 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 4/10

Erzincan çağla aş1 çağlay1 yoğurt ve buğdayla kaynatarak ekşiliği ferah, yumuşak ve bahar hissi güçlü bir çorba ç1kar1r.

## Malzemeler

- 12 adet Çağla
- 0.5 su bardağ1 Aşurelik buğday
- 1 su bardağ1 Yoğurt
- 5 su bardağ1 Su
- 1 tatlı kaşığı Nane

## Yapılış

1. Aşurelik buğday1 suyla tencereye al1n 30-35 dakika haşlay1n.
2. Çağlalar1 bardandan bölün, çekirdekleri sertse ayıklay1n tencereye ekleyin.
3. Yoğurdu ayrı kaptan aç1n 1 su bardağı çorba suyuyla 11 tane silmesini önleyin.
4. Yoğurtlu karışımı tencereye ekleyin, nane ile 8 dakika kısıkte pişirin.
5. Çağla yumuşayınca çorbayı 11 bardağa da sıcalı servis edin.

### PÜF NOKTASI

Çağlayı çok uzun pişirmemek çorbadaki taze bahar notasını korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne nane serpip çorbayı 11 derin kasede hemen servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt