

İğdirli Erikli Yoğurt Aşısı

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Kolay

~148 kcal

Açılış 4/10

İğdirli erikli yoğurt aşısı buğday ve yoğurdu ekşi erikle buluşturarak yaz sofralarını nârin, hafif ekşili ve besleyici bir çorba getirir.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Aşurelik buğday
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 4 adet Kirmizik
- 1 çay kaşığı Nane

Yapılış

1. Tahınları tencerede yumuşayana kadar haşlayın.
2. Erikleri ince dilimleyip son 3 dakikada ekleyin.
3. Yoğurdu ayrı kaptan çorbaya azar azar katın.
4. Bir taşınca 15 dakika servis edin.
5. İlla servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu ocağa almadan önce tırmak kesilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı keşede sunun, üstüne nane serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt