

Erzurum Ayran Aşı

Toplam 65 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~240 kcal

Açılış 16/10

Erzurum ayran aşı yoğurt, buğday ve nohutla hem serin hem doyurucu bir yöre çorbasıdır.

Malzemeler

- 600 gr Yoğurt
- 1 su bardağı Haşlanmış buğday
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 tatlı kaşığı Nane

Yapılış

1. Buğday ve nohudu 20 dakika kaynatın.
2. Yoğurdu sıcak suyla alıştırıp çorba tencereye ekleyin.
3. Çorbayı 15 dakika karıştırarak pişirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu sıcak sudan kaşıkla alıştırarak tahşilme riski azalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Taze nane ve zeytinyağı gezdirerek 11 servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten