

Gümüşhane Sironlu Yoğurt Çorbası

Toplam 42 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 28 dk

5 kişilik

Orta

~265 kcal

Gümüşhane usulü sironlu yoğurt çorbası kuru yufka ruloları sarımsaklı yoğurt ve naneli tereyağıyla sıcak, tok bir kaseye dönüştürür.

Malzemeler

- 3 su bardağı Kuru siron
- 2 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Un
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Yoğurt, un, sarımsak ve tuzu pürüzsüz olana kadar çırpın.
2. Karışımı tenceliyle açılan pencereye alın, 10 dakika karıştırılarak pişirin.
3. Kuru sironları kaselere paylaşarak sıcak yoğurtlu çorbayı üzerine dökün.
4. Tereyağında kuru naneyi 1 dakika köpürtüp kaselerin üzerine gezdirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu sıcak sudan azar azar alarak eklemek kesilmeden kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Naneli tereyağı gezdirip sıcak kaselerde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt