

Haşhaşlı Yoğurt Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~154 kcal

Afyon usulü haşhaşlı yoğurt çorbası yoğurdu haşhaş ve pirinçle buluşturarak sakın, yumuşak bir kase hazırlar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Haşhaş ezmesi
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

- Pirinci suyla birlikte 15 dakika haşlayın.
- Yoğurt, yumurta ve haşhaş ayrı ayrı kapta çirpın.
- Terbiyeyi tencereye ekleyip çorbayı 14 dakika karıştırarak pişirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurtlu terbiyeye bir kepçe sıcağı eklemek kesilmeyi önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcağı servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Susam