

Isırganlı Yoğurt Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~128 kcal

Açılış 4/10

Rize ısırganlı yoğurt çorbası ince kıyılmış ısırganlı tohumla buluşturarak ferah, hafif ekşili ve yayla usulü bir çorba kurar.

Malzemeler

- 120 gr Isırganotu
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 0.3 su bardağı Pirinç
- 5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Nane

Yapılış

- Pirinci suda 12 dakika haşlayın.
- Yoğurdu çorba suyuyla açın.
- Isırganotunu ekleyip 6 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurtlu karışımın kaynama noktasına ulaşmadan önce tencereyi kısaltarak kaynatmak kesilmeyi önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, üstüne nane serpererek yanına eklemek verin.

Alerjenler

Süt