

Karalahana Mısırlı Ayran Çorbası

Toplam 40 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 26 dk

5 kişilik

Orta

~148 kcal

Trabzon usulü karalahana mısırlı ayran çorbası ince kıyılmış karalahana mısırlı ve yoğurtla birleştirilerek ekşi ferah bir kase kurar.

Malzemeler

- 1 demet Karalahana
- 1 su bardağı Haşlanmış mısır
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Un
- 5 su bardağı Su

Yapılış

- Karalahana ince kıyılıp 12 dakika yumuşatın.
- Mısırlıyı tencereyi 6 dakika daha kaynatın.
- Yoğurt ve unu 11 bardağa katıp 5 dakika karıştırarak pişirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu sıcak çorba suyuyla 11 bardağa karıştırmayı öneririz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine nane gezdirip sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt