

Diyarbakır Nohutlu Yoğurt Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 18 dk

5 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 5/10

Diyarbakır nohutlu yoğurt çorbası, nohudu yoğurtlu terbiye ile bağlayarak Güneydoğu sofrası yumuşak, hafif ekşili ve doyurucu bir başlangıç kazandırır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 çay kaşığı Nane

Yapılış

- Nohudu 1 litre suda 8 dakika kaynatın.
- Yoğurt ve unu çırptıktan sonra tencereye ekleyin.
- Çorba 14 dakika daha pişirip nane ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu tencereden birkaç kaşık suyla kırmak çorbanın kesilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorba sıcak sunun, üstüne nane serpip yanına eklemek verin.

Alerjenler

Gluten

Süt