

Şanlıurfa İsotlu Ayran Aş1

Toplam 26 dk

Hazırlık - Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~220 kcal

Şanlıurfa İsotlu ayran aş1 buğday ve nohudu yoğurtla buluşturup isotlu yağla biten serin ama doyurucu bir çorba kurar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış buğday
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 su bardağı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı İsot
- 1 tatlı kaşığı Nane

Yapılış

- Buğday ve nohudu 10 dakika sıcak suyla kaynatın.
- Yoğurdu az çorba suyuyla 11 taneli tencereye ekleyin.
- Çorbayı 5 dakika kesmeden karıştırarak pişirin.
- İsot ve naneyi yağda 1 dakika çevirip üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu 11 taneli tencereye eklemek çorbanın kesilmesini önler.

SERVİS ÖNERİSİ

İsotlu yağla sıcak veya 11 taneli servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten