

# Sızma Yoğurtlu Bulgur Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 5/10

İsparta sızma yoğurtlu bulgur çorbası ince bulguru süzme yoğurt ve nane ile buluşturarak hafif ekşi, yoğun ve ev sıcaklığında bir çorba kurar.

## Malzemeler

- 0.8 su bardağı ince bulgur
- 1.5 su bardağı süzme yoğurt
- 4 su bardağı su
- 0.5 çay kaşığı nane
- 10 gr tereyağı

## Yapılışı

- Bulguru 10 dakika suda pişirin.
- Yoğurdu ayrı kaptan açın.
- Yoğurdu ekleyip 5 dakika ısıtın.

### PÜF NOKTASI

Yoğurtlu karışımı sıcak suyla açmak çorbanın kesilmesini önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayla kaseye boşaltıp üzerine eritilmiş tereyağında kavurulmuş nane dökün.

## Alerjenler

Gluten

Süt