

Balıkesirli Susurluk Ayran Aş1

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 5/10

Balıkesirli susurluk ayran aş1 yoğurtlu taban buğday ve nohutla tamamlayarak serin, hafif ekşi ve kaşıkla içilen bir yaz çorbası yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Haşlanmış aşurelik buğday
- 0.5 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Nane

Yapılış

- Yoğurt ve suyu çırpın.
- Buğday ve nohudu ekleyip 5 dakika ısıtın.
- Nane ekleyip soğutarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Çorba soğuduktan sonra servis etmek tadı dengeler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında zeytin yağı veya simit dilimleri ve soğuk cacık koyarak tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt