

# Aksaray Sütlü İrmik Çorbası

Toplam 23 dk

Hazırlık - Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 4/10

Aksaray sütlü irmik çorbası süt ve irmiği nane ile bağlayarak bozkı mutfağında nemli ve yumuşaklık veren alımlı bir çorbasıdır.

## Malzemeler

- 500 ml Süt
- 500 ml Su
- 4 yemek kaşığı İrmik
- 15 gr Tereyağ
- 1 çay kaşığı Nane

## Yapılış

- Süt ve suyu tencerede 15 dakika pişirin.
- İrmiği ekleyip karıştırmaya devam edin.
- Tereyağ ve nane ile tamamlayıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

İrmiği azar azar eklemek tencerede topak kalmalarını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında taze dilimlenmiş biber, üstünde bir fiske pul biberle servis edebilirsiniz.

## Alerjenler

Gluten

Süt