

# Van Ayran Aş Çorbası

Toplam 70 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 50 dk

5 kişilik

Orta

~205 kcal

Açlık bar 6/10

Ayran aş buğday, nohut, süzme yoğurt, su ve taze otlar birleştiren serin veya sıcak servis edilebilen doyurucu çorbadır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Aşurelik buğday
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 250 gr Süzme yoğurt
- 250 gr Yoğurt
- 1.5 su bardağı Soğuk su
- 2 yemek kaşığı Dereotu
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Buğday bir gece suda bekletin.
2. Buğday taze suda 45 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
3. Haşlanmış nohudu ekleyip 5 dakika ısıtın.
4. Yoğurtları soğuk suyla pürüzsüz çırpın.
5. Buğday ve nohudu 1 litre yoğurtlu karışım ekleyin.
6. Dereotu ve tuzu karıştırıp 1 saat soğutun.
7. İsterseniz naneli zeytinyağı 1 dakika ısıtıp üzerine gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Yoğurdu soğuk suyla açmak çorbanı pürüzsüz kalmasını ve kesilmemesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yazın soğuk, kışın naneli yağla 1 litre servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt