

Van Ayran Aşık

Toplam 70 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Orta

~240 kcal

Van ayran aşığı buğday, nohut ve yoğurdu naneli yağla buluşturan, sıcakta da tüketilebilen besleyici bir yayla çorbasıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Aşurelik buğday
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane

Yapılı

1. Buğday bol suda 40 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Nohudu ekleyip 8 dakika birlikte kaynatın.
3. Yoğurt, un ve yumurtayı pürüzsüz çirpin.
4. Sıcak çorba suyuyla terbiyeyi 11 tepcereye ekleyin.
5. Kısık ateşte 8 dakika karıştırarak pişirin.
6. Tereyağında naneyi köpürtüp çorbanın üzerine gezdirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu sıcak çorba suyuyla 11 taneli mesilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine naneli tereyağı gezdirip sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten

Yumurta