

Van Ayran Aşı

Toplam 55 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 6/10

Van ayran aşı yoğurt, dövme ve taze otlarla serin içimli, besleyici bir Doğu Anadolu çorbasıdır.

Malzemeler

- 600 gr Yoğurt
- 1 su bardağı Dövme buğday
- 1 su bardağı Nohut
- 0.5 demet Taze ot karışımı

Yapılış

1. Dövme buğday 30 dakika haşlayın.
2. Nohut ve yoğurdu ekleyin.
3. Çorbayı 5 dakika karıştırarak pişirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu kaynayan buğdaya eklerken sürekli karıştırarak keşilme riski azalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Taze kişniş veya nane ile 11 servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten