

Van Ayranlı Otlu Çorba

Toplam 63 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~260 kcal

Van ayranlı otlu çorba, buğday yarması, yoğurt, nohut ve taze otlarla birleştirip ekşi ferah, doyurucu bir yayla tenceresi kurar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Buğday yarması
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 2.5 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Un
- 0.3 demet Taze nane
- 0.3 demet Dereotu

Yapılış

1. Buğday yarmasını 30 dakika bekletip süzün.
2. Yarmayı tencerede 30 dakika yumuşayana kadar pişirin.
3. Yoğurt, yumurta ve unu pürüzsüz çırpın.
4. Yoğurtlu karışımı çorba suyuyla tencereye ekleyin.
5. Nohut ve otları 10 dakika kısıkte pişirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu tencereye eklerken çorbanın kesilmeden bağlanmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuru nane ve zeytinyağıyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta