

Yoğurtlu Yarma Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~152 kcal

Sivas usulü yoğurtlu yarma çorbası yarma buğdayı yoğurt terbiyesiyle buluşturarak yumuşak bir kıvama çorbası yapar.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı yarma buğday
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı nane
- 5 su bardağı su

Yapılışı

1. Yarmayı suda 18 dakika haşlayın.
2. Yoğurt ve yumurtayı ayrı kapta çırpın.
3. Terbiyeyi tencereye ekleyip çorbayı 14 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Terbiyeyi eklerken tencereden sıcak su almak yoğurdun kesilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten