AYRAN ÇORBASI

6 kişilik Gerekli malzeme:
1 su bardağı dövme (aşurelik buğday)
1 çay bardağı nohut
1 çorba kaşığı kuru nane
4 su bardağı yoğurt,
6 su bardağı su,
tuz

Dövme ve nohutu yıkayıp 2-3 saat suda bekletin. Tencereye alıp 4 su bardağı su ilave ederek karıştırmadan kaynatın.
Kaynadıktan sonra 1 saat kısık ateşte pişirin. Suyunu çektikten sonra sıcakken nane ve tuzu ilave edip karıştırın. Soğumaya bırakın.
Yoğurdu 2 su bardağı suyla çırpıp pişirdiğiniz dövmeye karıştırarak ilave edin. Soğuk olarak servis yapın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 26.10.2021

© lezzetler.com tarif no:16992 • adı:Ayran çorbası • gönderen:AhuDudu • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:26