ERİŞTELİ AYRAN ÇORBASI

Bir kase erişte
1.5 litre su
1 soğan
1 tutam nane
Bir kase yoğurt

Bir çorba tenceresi içinde suyumuzu kaynamaya bırakıyoruz. Su iyice kaynayınca eriştelerimizi döküyoruz orta ateşte pişen erişteler büyücek ve kendini salacaktır suyu da yarı yarıya çektiği zaman tıpkı makarna gibi o zaman ocağı kapatabilirsiniz. Bir yandan yoğurdumuzu çırpıp sulandırıyoruz, iyice içilesi ayran kıvamına getiriyoruz. Bir yandan da eriştelerin soğumasını az bekliyoruz veya soğuması için balkona vs yere koyabilirsiniz ,biraz üzerindeki buhar kaybolana kadar soğusa yeterlidir. Bir yandan da soğanımızı ister rende ister ince doğrayarak bir tava içinde sıvı yağ içinde kavuruyoruz. Kavrulunca ocagın altını kapatıp naneleri soğanın üzerine serpiyoruz. Ocağın sıcaklığı onun özleşmesine yardımcı olacaktır. Daha sonra suyu süzülmeyen eriştelerin içine yavaş yavaş yoğurdu döküyoruz, dökerken biraz biraz eriştenin kendi suyundan yoğurduna 1-2 kaşık karıştırın ki yoğurt kesilmesin. Dikkatlice bu işi tamamlıyoruz. Üzerine soğanı ve naneyi döküp hepsini karıştırıyoruz.

ML® Erişteli Ciğer Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:67953 • adı:Erişteli Ayran Çorbası • gönderen:sarı zeybek • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:23