KÖRİLİ VE BİBERLİ SOĞUK AYRAN ÇORBASI

1 kırmızı sivri biber
500 g mısır (konserve)
150 g doğranmış soğan
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı çekilmiş kimyon
1 çay kaşığı çekilmiş kişniş
1 çay kaşığı toz köri veya çekilmiş zerdeçal
550 ml sebzeli et suyu
Karabiber
Tuz
500 ml ayran

Biberin çekirdeklerini çıkarın. Mısırı süzün.
Ayran hariç tüm malzemeleri SoupMaker?a koyun.
Kapağı kapatın ve kremalı çorba programını seçin.
Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve çorbayı bir kaba boşaltın. Ayranı ekleyin ve servis etmeden önce buzdolabında en az 3 saat (veya gece boyunca) soğutun.

Not: Ayran bulamadıysanız, bunun yerine 650 ml süt kullanın ve 2½ yemek kaşığı limon suyu ekleyin. Tarifi uygulamadan önce 5 dakika bekletin. İyi bir pita veya chapati ekmeğiyle birlikte servis edin.

© lezzetler.com tarif no:127997 • adı:Körili ve Biberli Soğuk Ayran Çorbası • gönderen:neveser • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:18