AYRAN AŞI ÇORBASI

https://www.bim.com.tr

3 su bardağı Dost yoğurt
2 su bardağı su
Yarım su bardağı Saban pilavlık bulgur
2 su bardağı Saban nohut
1 çay kaşığı tuz
1 dolu tatlı kaşığı Destan kuru nane
1 silme tatlı kaşığı Destan pul biber
Taze Nane
Sırım natürel sızma zeytinyağı

2 su bardağı nohudu 1 gece öncesinden suda bekletin. Ertesi gün 20-25 dakika, bol suda yumuşayıncaya kadar haşlayın.
Yarım su bardağı bulgurun üzerini 3 parmak geçecek kadar su ekleyip 12 dakika kaynatın. 3 su bardağı yoğurdu geniş bir kaseye koyup çırpın. Üzerine 2 su bardağı su ekleyip çırpın.
Haşlanan bulgur ve nohudu süzüp soğutun. Yoğurda ekleyip karıştırın. 1çay kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı kuru nane serpip karıştırın. Servis etmeden önce buzdolabında soğutun. Hemen servis edecekseniz soğuması için birkaç parça buz ekleyip son kez karıştırın. Pul biber, taze nane yaprakları ve zeytinyağını üzerine gezdirince hazır.

© lezzetler.com tarif no:173157 • adı:Ayran Aşı Çorbası • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:10.05.2024 - 06:36