YOĞURTLU YARMA ÇORBASI

Eyüp Sevinç

Malzemeler:
120 gr buğday
400 gr yoğurt
1 bağ reyhan otu
5 gr tuz
2 yemek kaşığı kırmızı biberli tereyağı.

Hazırlanışı:
Buğdayımızı bir gün önceden ıslatıyoruz. Islanmış buğdayı tekrar sudan geçiriyoruz, tencereye aktarıyoruz. Buğdayın üzerini dört parmak geçecek şekilde su ilave ediyoruz. Orta ateşte haşlamaya bırakıyoruz. Burada dikkat etmeniz gereken nokta, çorbanın kıvamına göre yarmanın içindeki suyu çektiriyoruz. Haşlanan buğdayı hiç süzmeden yoğurtla karıştırıyoruz. İçerisine reyhan otu ve tuzu ilave ediyoruz. Çorba kâsesinin içinde kırmızı biber olan tereyağı eşliğinde servis edebilirsiniz.

Not: Yarmayı haşlarken kullandığımız su miktarı çok önemli. Çünkü haşlama suyu aynı zamanda çorbamızın yoğurdunu açacak kıvamda ayarlamalıyız ki nişastasını kaybetmeden ölçülü olarak hazır hale getirebilelim.

© lezzetler.com tarif no:53324 • adı:Yoğurtlu yarma çorbası • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:21