Akyurt soğuk çorbası

8 kişilik

Malzemeler

200 g	Yarma
100 g	Nohut ½ su bardağı
100 g	Kuru fasulye ½ su bardağı
300 g	Su 1½ su bardağı
400 g	Su 2 su bardağı
500 g	Süzme yoğurt
206 g	Süt 1 su bardağı
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Fasulyeyi, nohutu ve yarmayı ayrı kaplarda yıkayıp bir gün önceden ıslatın. Ertesi gün süzüp yeniden yıkayın.
2. Fasulye ile nohutu, kendi suyunu ekleyerek ayrı tencerelerde haşlayın. Fasulye 20 dakika, nohut düdüklü tencerede 30 dakika sürer.
   20 dk
3. Yarmayı kendi suyuyla ayrı bir tencerede yaklaşık 10 dakika haşlayın. Hepsi diriliğini kaybedince ocaktan alın, haşlama sularını ayırıp süzün ve soğumaya bırakın.
   10 dk
4. Geniş bir tencerede soğuyan yarma, nohut ve fasulyeyi birleştirin, saklanan haşlama sularını ekleyin.
5. Yoğurdu sütle ve tuzla bir kasede karıştırıp tencereye ekleyin, hepsini karıştırın. Hemen yemeyecekseniz buzdolabında saklayın, soğuk servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1039 (Akyurt Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/akyurt-soguk-corbasi