AYRAN AŞI (ERZURUM)

Bir ölçek gendime (aşlık) iyice pişirilir. Başka bir kapta hazırlanan ve içine birazcık un katılan yoğurt (buna urva denir) gendime ile karıştırılarak ateş üzerine konur. Kaynayıncaya kadar karıştırılır. Diğer tarafta hazırlanan köfteler içine katılır.Aş otu dene ve Erzurum'da yetişen maydanoz türü çok güzel bir ot ilave edilir. Bir tavaya bir baş soğan doğranır.Tereyağında pembeleşinceye kadar kızartılır (buna soharıç) denir. Çorbanın üzerine dökülür ve sıcak sıcak servis yapılır. Ayran aşı yoğurtla yapıldığı gibi yayık ayranından yapılırsa eğer tadına doyum olmaz.

Not: Aynan aşı, Ramazanda, iftar sofralarında 30 gün süre ile baş köşede yerini alır. Ramazan ayları dışındada pişirilir. Diğer yörelerde adı yoğurt çorbası olan bu çorbaya Erzurum'da ayran aşı denir.

© lezzetler.com tarif no:67701 • adı:Ayran Aşı (Erzurum) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:08.05.2024 - 19:17