



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AYRAN AŞI (ERZURUM)

Bir ölçek gendime (aşlık) iyice pişirilir. Başka bir kaptan hazırlanan ve içine birazcık un katılan yoğurt (buna urva denir) gendime ile karıştırılarak ateş üzerine konur. Kaynayınca kadar karıştırılır. Diğer tarafta hazırlanan köfteler içine katılır. Aş otu dene ve Erzurum'da yetişen maydanöz 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. Ayrar aşı yoğurtla yapıldığı gibi yayık ayrarından 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 ayrar aşı denir.

