AYRAN AŞI (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

Yarım su bardağı aşurelik buğday(gendime)
2 su bardağı yoğurt
1 yumurta
2 yemek kaşığı un
1 orta boy kuru soğan
2 kaşık yağ
Büyük mandalina kadar kıyma
Tuz
9-10 dal aşotu

Yarım su bardağı aşurelik buğday tencereye konulur. Üzerine dört parmak geçecek kadar su eklenir. Bir taşım kaynatılıp ocak kapatılır. Kapağı açılmadan 4-5 saat bekletilir. İyice şişmesi sağlanır. Kıymaya tuz ilave edilerek iyice yoğrulur. Fındıktan küçük köfteler yapılır. Hafif ateşte suyunu salıp çekinceye kadar kızartılır.
Soğan küçük küçük doğranır 2 kaşık yağda sararıncaya kadar kavrulur. Yoğurt, un, yumurta bir kasede pütür kalmayıncaya kadar çırpılır. Şişen buğdayların üzerine 7 su bardağı kadar su konularak kaynatılır. İçine köfteler ilave edilerek 5-10 dakika kadar kaynatılır, kavrulmuş soğan ilave edilir. Çorbanın suyundan kaşık kaşık yoğurt, yumurta, un karışımına katılarak karıştırılıp ılınması sağlanır. Ilıklaşan karışım yavaş yavaş çorbaya dökülerek sürekli karıştırılır. Beş dakika kadar kaynatılır. Tuz ilave edilir. İnce doğranmış aşotu ilave edilerek bir iki taşım daha kaynatılır. Servis yapılır.

Not: Yörede olduğu kadar, Doğu Anadolu Bölgesinin büyük bölümünde, özel günlerde ve Ramazan ayı boyunca sıkça yenilen Ayran Çorbası ya da Ayran Aşı, üzerine dökülen tereyağında kavrulmuş soğanlı sosu (sokarış) ve hoş bir aroması olan aşotu (kişniş otu) ile ağızlarda unutulmaz lezzet bırakan bir çorbadır.



© lezzetler.com tarif no:109721 • adı:Ayran Aşı (Uzundere Erzurum) • gönderen:tarifci abla • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:00