AYRAN AŞI (VAN)

Van Valiliği

Yoğurt bir tencerede çırpılır, bir yumurta ile bir kaşık un ilave edilir, fazla sulu olmamak kaydıyla bir miktar su katılır, koyu kıvamda bir ayran hazırlanarak ocağa bırakılır, sürekli karıştırılarak kaynatılır. Önceden pişirilmiş den (döğme), ince doğranmış evelik kaynayan ayranın içine dökülür, evelikler pişinceye kadar kaynatılır ocaktan indirilir, isteğe göre küçük doğranmış kabak da katılarak pişirilebilir. Servis yapıldığında üstüne ince kıyılmış kişniş dökülür, kişniş güzel bir tat ve koku verir.

ML® Naneli Ayran (görsel)



Fotoğraf "Cumartesi" tarafından gönderildi. 16.02.2021

© lezzetler.com tarif no:39689 • adı:Ayran Aşı (Van) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:51