AYRAN ÇORBASI (ARDAHAN)

Ardahan Valiliği

½ Kg. Un
1 yumurta
250 gr. Süzme yoğurt
Tuz
Nane
Kırmızı biber
2 yemek kaşığı tereyağı
Su

Un, yumurta, tuz suyla kulak memesinden daha sert yoğrulur, yufkalar açılır, eriştelik doğranır, bir taraftan tencereye 3 lt. su konur, tuz ilave edilerek kaynatılır. İçine erişteler atılarak pişirilir, diğer taraftan süzme yoğurt suyla açılarak (yemeğin suyu fazlaysa bu sudan da alınıp kullanılabilir) kalınca bir ayran haline getirilir. Pişen yemeğe katılır, diğer taraftan tereyağı bir tavada eritilir, içine nane ve kırmızı biber katılır, ayran aşının üzerine dökülür, sıcak servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:25766 • adı:Ayran Çorbası (Ardahan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:13