



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRAN ÇORBASI (BİNGÖL)

Bingöl İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kg. ayran

Tuz

Bir avuç un

1 adet yumurta

500 gr. dövme veya pirinç

1 avuç nohut

Geniş bir tencerenin içerisine ayran boşaltılarak içine un, tuz ve yumurta sarısı ilave edilir ve karıştırılmaya başlanır. Normal bir ateşte tahta kaşıkla ayran kaynıncaya kadar karıştırılır. Ayran kaynama aşamasına geldikten sonra nohut ve dövme veya pirinç ilave edilir. 30-40 dakika kaynatıldıktan sonra yemek ateşten alınarak servis yapılır. Ayran çorbası keşktende yapılır. Keşk için günlerce ayran toplatılıp küplerde saklanır. Küplerde korunan ayran alabildiğince ekşitilir. Ekşitilen ayran büyük kazanlarda ateşe bırakılır ve karıştırılmaya başlanır. Ayran kaynatıldıktan sonra içine dövme ve az miktarda nohut eklenir. Karıştırma işlemi ayranın katılaşmasına dek devam eder. Katılaştıran yemek ateşten alınarak soğutulmaya bırakılır. Soğutulan keşk köfte büyüklüğünde hazırlanıp güneşe bırakılır ve kurutulur. Genelde kış mevsiminde ayran çorbasının yapımında kullanılır.

