# 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 kaynayıncaya 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. Katılaşan yemek ateşten alınarak soğutulmaya bırakılır. Soğutulan keşk köfte büyüklüğünde hazırlanıp güneşe bırakılır ve kurutulur. Genelde kış mevsiminde ayran çorbasının yapımında kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:119121 • adı:Ayran Çorbası (Bingöl) • gönderen:açıkel • indirme tarihi:07.05.2024 - 20:17