



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRAN ÇORBASI (ELAZIĞ)

TKDK Elazığ İl Kordinatörlüğü

Ayran çorbası endüstriyel anlamda üretimi olmayan evlerde ilimize özgün tarifiyle yapılan bir çorbadır. Kullanılan malzemeler dövme buğday, süzme yoğurt, yumurta, zeytinyağı, nane, kekik kullanılmaktadır damak tadına göre pul biber ile sarımsakta katılabilir. Özellikle yaz aylarında soğuk olarak bölgemizde sıkça tüketilmektedir. Ekipman olarak çorba kazanı ve karıştırıcı mikser kullanılabilir.

Buğdayı yıkayıp düdüklü bir tencereye koyun, üzerine 1,5 litre su ilave edin ve kapağını kapatıp kısık ateşte 2 saat kadar pişirin.

Tencereyi buharı boşalana kadar dinlendirip kapağını açın.

Süzme yoğurdu bir kâseye boşaltın ve üzerine bir miktar pişmiş buğday suyundan ilave edip yoğurdu hafif sıvı bir kıvama getirin (ayran kıvamında olmasın).

İnceltelen yoğurda yumurtayı ilave edin ve iyice çırpın.

Hazırladığınız terbiyeyi tenceredeki buğdaya ilave edip, ocağı orta ısıda açın ve tel çırpıcıyla çırparak (çorbanın, yoğurt çorbasındaki gibi bir kıvam almaması için sürekli çırpmak gerekir) bir arada pişirin (10 dakika kadar) ve ocağı söndürün.

Çorbayı 15 dakika dinlendirin.

Daha sonra tuzunu ilave edip bir kere daha çırpın.

Ayrı bir tavada, kısık ateşte zeytinyağını ısıtın, üzerine pul biber, nane, kekik ve kuru reyhanı koyun, hafif cızlayınca çorbaya ilave edin.

Çorbayı önce soğumaya bırakın, daha sonra buzdolabına kaldırın.

İyice soğuduktan sonra, büyük bir cam kâse içinde, üzerine buz kalıpları ekleyerek servis yapılır.