



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRAN ÇORBASI (KIRŞEHİR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 çay bardağı yarma (aşurelik buğday)
1 kahve fincanı yeşil mercimek
1 bardak nohut
500 gr süzme yoğurt
1 yumurta
2 kaşık tereyağı
Kırmızı biber
Nane
Tuz

Süzmeyi 6 su bardağı su ile sulandırıyoruz. 1 yemek kaşığı un, 1 adet yumurta katarak iyice çırpıyoruz. Akşamdan ıslattığımız yarma, nohut ve yeşil mercimeği de karıştırıyoruz. Ocağın üstüne koyup, orta ateşte sürekli karıştırarak kaynatıyoruz. (Tahta kaşık ile aynı yöne çevrilerek) Kaynamaya başlayınca karıştırma işlemi bırakılır. Yarım saat piştikten sonra tereyağını eritip, nane ve pul biberle karıştırıp, çorbanın üzerine dökülür.

