



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYRAN ÇORBASI (MERSİN)

Mersin Üniversitesi - Yrd. Doç. Dr. Şükran ÖKTEM

1 Kg. Yoğurt  
100 gr. Ülubü (Kuru Börülce İçi)  
100 gr. Pazı(pezik)/Ispanak  
100 gr. Nohut  
150 gr. Döğme (Dövme) Buğday/Yarma  
10 gr. Dereotu  
100 gr. Tereyağı  
1/2 lt. Et suyu  
5 gr. Kuru kekik  
5 gr. Kuru nane  
5 gr. Tuz  
1/4 lt. Su

Döğme (Dövme) buğdayı veya yarmayı akşamdan ıslat (soğuk suda beklet).  
Ertesi gün aynı suda pişir (Tencerenin yanmaması için sık sık kontrol edilmelidir).  
Döğme/yarma iyice yumuşayınca önceden yıkanıp irice doğranmış pazı veya ıspanak ve et suyu ilave edilir, on dakika daha pişirilir.  
Soğuduktan sonra (katı pilav haline gelince) yoğurda su ilave edilip ayran haline getirilerek katı pilav ayrıla inceltir, koyu bir çorba kıvamında olur, (yazın içilecekse ayran soğuk olur hatta içine buz parçaları atılır).  
Önceden haşlanmış nohut, haşlanmış ülubü(kuru börülce içi) ve yıkanıp doğranmış dereotu ilave edilir.  
Tereyağında kekik ve nane kızdırılır, çorbanın üzerinde gezdirilir ve servis edilir.  
Ayran çorbası özellikle yaz aylarında soğuk içilen bir çorbadır.  
Eskiden akşamdan ıslatılıp pişirilen döğme buğdayı, günümüzde önce 10 dakika pişirilip sonra akşamdan sabaha dek aynı suyun içinde bekletilmekte, ertesi gün tekrar pişirilmektedir.  
Yarma da kullanılabilir, çorbalarda kullanılan yarma; buğdayın kabuğu alınmadan, eskiden el değirmenlerinde, günümüzde ise elektrikle çalışan değirmende çekilerek elde edilir. Bir anlamda buğdayın yarılması (kırılması) anlamını taşır. Yarma, Amasya ve Tokat civarında [?]kırık yarma[?] olarak tabir edilmektedir.

Not: Mersin merkezde ve Tarsus[?]ta Arap asıllı vatandaşlar, ayran çorbasının benzeri olan ama çorba kıvamından çok yemek kıvamına benzeyen bir yemek pişirirler, ince bulgur ya da pirinç haşlayarak soğuduktan sonra ekşi yoğurt ve su ile karıştırarak, yalnızca tuz ekleyerek yenilen bu yemeği [?]sırsır[?] olarak, aynı yemeği döğme (dövme) buğday ile yaptıklarında [?]tebli[?] olarak adlandırırılar. Yanında ise [?]günlük turşu-çabuk turşu[?] (örneğin, yeşil etli biber haşlanır, sarımsak, limon, sirke ve zeytinyağı konularak aynı gün tüketilen turşu) ve kuru, yeşil soğanla yenilir.