AYRANLI BUĞDAY AŞI ÇORBASI

Sahrap Soysal

2 su bardağı aşurelik buğday (dövme ya da gendime de denir)
1 yemek kaşığı köftelik ince bulgur
1 yemek kaşığı pirinç
10-12 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
3 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı tepeleme un
1 yemek kaşığı kuru nane
½ yemek kaşığı kuru fesleğen
2 çay kaşığı kırmızı pul biber

Aşurelik buğdayı yumuşaması için bir gece önceden 2 su bardağı suyla ıslatın.
Ertesi gün yıkayıp süzdükten sonra 10 su bardağı ılık suyla birlikte orta boy bir tencereye aktarın. Orta ısılı ateşte, suyu kaynamaya başlayıncaya kadar pişirin.
Kaynamaya başlayınca pirinç ve ince bulgur ekleyip 30-35 dakika, buğday iyice yumuşayıncaya kadar pişirin ve ocaktan alın.
Diğer taraftan, yoğurt, yumurtalar ve unu derin bir kaba aktarın. Tel çırpacak ya da çatal yardımıyla malzemeler iyice karışıncaya kadar çırpın.
Hazırlanan yoğurtlu karışımı tenceredeki buğdayların üzerine aktarıp karıştırın.
Tencereyi tekrar ocağın üzerine alıp çorbayı, orta ısılı ateşte, sürekli karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin.
Kaynadıktan 5 dakika sonra ocaktan alın ve üzerine kuru nane, kuru fesleğen ve kırmızı pul biber serpip karıştırın. Soğuk ya da ılık halde servise sunabilirsiniz.

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 22.06.2023