AYRANLI ÇORBA

1/2 su bardağı aşurelik buğday
1/2 su bardağı nohut veya kuru fasulye(aksamdan ıslatılır)
2 kg yoğurt
Toz nane,
tuz

Buğday ayıklanıp iyice yıkandıktan sonra üzerini aşacak şekilde su dolu tencerede aksamdan bir kaç taşım pişirilir. Kapağı kapatılır. Sabaha kadar açılması sağlanır. Diğer tarafta fasulyeler de ayrıca haşlanarak pişmiş olan buğdaya ilave edilir. Eğer buğdaylar pişmemiş ise yeterince yeniden suyunu çekene kadar kaynatılarak iyice pişmesi sağlanır, soğutulur. Sonra içine yoğurt, tuz ve nane katılarak karıştırılır. Kıvamı çok koyu ise su ile inceltilir. Soğuk olarak servis yapılır. Pilavların yanında güzel bir katık olduğu gibi, yaz aylarında tek başına yenilebilecek serinletici soğuk bir çorbadır.

© lezzetler.com tarif no:112804 • adı:Ayranlı Çorba • gönderen:A. Adnan • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:26