



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK AYRAN AŞI ÇORBASI

2 su bardağı dövme (keşkeklik)
1 su bardağı nohut
500 g yoğurt
1 çay kaşığı tuz
1 tutam kuru nane

Nohut ve dövme bir gün önceden ıslatılır. Ertesi gün bir tencerede haşlanarak soğumaya bırakılır. Derin bir kabın içine yoğurt konularak içine tuz eklendikten sonra çırpılır. Ayrar kıvamına yaklaşınca dövme ve nohut eklenir. 15 dakika buzdolabında dinlendirildikten sonra kuru nane serpilerek soğuk olarak servis yapılır.



Fotoğraf "Pastacı" tarafından gönderildi. 29.07.2020