



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK AYRAN AŞI ÇORBASI

1 Çorba kasesi haşlanmış Buğday
2 Çorba kasesi yoğurt
1 Tutam dereotu
Yeteri kadar su
Tuz

Bir gece önce buğdayları ıslatıyoruz. Buğdaylar yıkandıktan sonra üzerine bolca su koyuyoruz ve haşlıyoruz. Buğdayları normalden biraz fazla haşlıyoruz. Buğdaylar haşlanırken suyunda koyulaşma meydana gelecek. Ayrı bir kap içerisinde yoğurdu ayran kıvamına getiriyoruz. Yalnız sulu bir ayran haline getirmiyoruz yoğurdun kıvamını açıyoruz (yumuşak ve akıcı). Yoğurdu ayarladıktan sonra ocağımızın altını kapatıyoruz. Yoğurt harcını tencereimize yavaş yavaş döküyoruz. Daha sonra tekrar ocağa koyuyoruz. Kaynamadan ocaktan indirip, tuzunu ilave ediyoruz. Eğer koyuysa ılık suyla çorbamızı açabiliriz. Üzerine ince doğranmış dereotu serpiyoruz ve buzdolabına koyuyoruz. Soğuk servis ediyoruz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.07.2022