



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AŞ OTLU AYRAN ÇORBASI

2 Kase Haşlanmış Buğday
1/2 kg Kıyma
1/2 kg Aş Otu
1 Kase Yoğurt
2 Adet Soğan
1/2 Kase Un
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Tatlı Kaşığı Tuz
2 Dal Yeşil Soğan
Aldığı Kadar Su

Terbiyesi için bir kaptan yoğurdu, unu, tuzu ve suyu iyice karıştırılır. Haşlanmış buğdayları terbiyenin içine koyulur. Ardından önceden hazırlanmış köfteleri ilave edilip kaynayana kadar pişirilir. Aş otunu ve yağda kavru lan soğanları çorbaya ekleyip servise hazır hale getirilir.