



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞOTU ÇORBASI(ERZURUM)

1 su bardağı haşlanmış buğday
1,5 litre su
1 yumurtanın sarısı
1,5 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı tepeleme un
1 adet kuru soğan
Sıvı yağ
Yarım su bardağı kişniş
Tuz

Öncelikle buğdayı ve suyu bir tencerede kaynatmak için ocağın üzerine alın.
Çorbanın terbiyesini hazırlamak için yoğurdu derin bir kaseğin içine alın.
Yumurtanın sarısını ve unu da yoğurdun yanına ilave ederek güzelce çirpın.
Bu sırada zeytinyağını bir tavaya alın.
Soğanları da zeytinyağının yanına ilave ederek pembeleşinceye kadar kavurun.
Çorbanın suyu kaynadıktan sonra, suyundan 2 kaşık alıp yoğurtlu karışımının içine yavaşça ilave edin.
Daha sonra yoğurtlu terbiyeyi yavaşça çorbanın içerisine dökün.
Son olarak kişnişi de ilave edin.
Pembeleşen soğanları da çorbanın içine ilave edip 5 dakika kadar kaynattıktan sonra çorbanız hazır.
Hemen servis edebilirsiniz.

