



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AŞOTU ÇORBASI (ERZURUM)

Tülin Kökçay

- 100 gr aşotu
- 1 adet soğan
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kâse yoğurt
- 1 su bardağı aşurelik buğday
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un

Aşotu suda 1 saat kadar bekletilerek tuzunu bırakması sağlanır.

Yoğurt, un ve yumurta çırpılarak terbiyesi hazırlanır.

Önceden ıslatılmış buğday haşlanır. Suyundan ayrılır ve terbiyesine karıştırılır.

Karışım buğdayların üzerine ilave edilir.

Ayrı bir tavada ince doğranmış soğan, tereyağında güzelce kavrulur ve çorbaya ilave edilir.

5-10 dakika kadar kaynayıncaya içine doğranmış aşotu ilave edilir ve çorba servise hazırır.

Not: Aşotu dediğimiz şey aslında kişniştir. Ama siz yine de Erzurum'da onu adıyla, aşotu olarak anın. Sonuçta bu çorbaya adını veren de odur. Gidip de "kişniş çorbası" demek abes kaçır. Yaprakları maydanozu andırdığı için maydanozla sıkça karıştırılır ama yemekte onun yerine öteki kullanılmaz. Siz ona kişniş deyin, kinzi ya da kuzbere deyin, yumurca ve hattâ biraz hınzırca "yumurcak" deyin ama sakın ha maydanoz demeyin!

