



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYRAN AŞI (BİNGÖL)

Millî Eğitim Bakanlığı (12 kişilik)

- 1 su bardağı aşurelik buğday
- 1 kg yoğurt
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 100 gram tereyağı
- 3 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tuz
- 150 gram taze kişniş

Aşurelik buğday ya da yarma bol su ile haşlanır.

Haşlanan yarmanın köpüklü suyu atılır.

Yoğurt, un, tuz ayrı bir kapta çırpılır,

Haşlanan yarmaların üzerine dökülür.

Su eklenip kaynayınca kadar karıştırılır.

Tereyağı eritilip, soğanlar eklenir, soğanlar pembeleşince, taze kişniş eklenerek karıştırılır.

Hazırlanan tereyağlı karışım yoğurtlu karışımın üzerine dökülür.

Sıcak olarak servis edilir.

