



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## AYRAN AŞI (BİTLİS)

Yarma haşlanır, suyu süzölür. Sonra kaynamış ayranın içersine konur. Soğan yağda kızartılarak içine dökölür, kabak ve yumurta da ilave edilir.

---

© lezzetler.com tarif no:139345 • adı:Ayran Aşı (Bitlis) • gönderen:cecin ceviz • indirme tarihi:03.04.2025 - 00:44