



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRAN AŞI ÇORBASI

2 su bardağı Nohut (haşlanmış)
2 paket Bizim Mutfak Soğuk ayran aşı çorbası
350 gram köftelik kıyma
150 gram tavuk göğsü
yarım çay bardağı Bizim Mutfak İrmik
bir bardak Bizim Mutfak Un
bir çay kaşığı Tuz
bir çay kaşığı Karabiber
bir yemek kaşığı nane

Öncelikle çorbanın içine hamuru hazırlanır.bunun için;300 gram iyi çekilmiş kıyma,1 su bardağı çekilmiş pirinç,1su bardağı un,yarım çay bardağı irmik,150 gram tavuk göğsü bir çay kaşığı tuz ve bir çay kaşığı karabiberle iyice yoğrulur.hazırlanan hamur çok küçük parçalar halinde yuvarlanır.tencere üzerinde su buharında 10 dk.kadar kaynatılır.dinlenmeye bırakılır.çorbası için:2 paket soğuk ayran aşı çorbası tencereye konur.üzerine 3 çorba kaşığı un eklenir.4 bardak su,1 bardak yoğurt ve yarım bardak sütle sürekli karıştırılarak kaynatılır.kaynayan kıvama dilenen ölçüde haşlanmış nohut eklenir ve 5 dk kadar daha kaynatılır.en son işlem olarak ise hazırlanan hamur kıvama katılır.bunu yaparken yemek devamlı karıştırılır.bir iki aşım kaynayınca altı kapatılır.ve en son olarak bir tavada kızdırılan yağ ve nane yemeğe eklenir.Böylelikle yaz aylarında yenen soğuk ayran aşı çorbası kış aylarının da vazgeçilmezi olabilir.ayrıca adeta bir ana yemek durumundadır.



Fotoğraf "navteks" tarafından gönderildi. 03.09.2020