



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRAN AŞI ÇORBASI (TEKMAN ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

2 kg. yoğurt
1/2 kg. haşlanmış aşurelik buğday (yöresel ismi 'den')
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 tutam salamura edilmiş aş otu (yoksa nane)
1 yemek kaşığı sıvı yağ
2 lt. ılık su

İlk olarak un, yumurta ve su ile yoğurt inceltilir.
Haşlanmış buğday ve nohutlar eklenir ve ateşte karıştırılarak kaynatılır.
Karıştırma işlemi ayranın kesilmemesi için kaynayana kadar sürekli olarak yapılır.
Kaynama işlemi tamamlandıktan sonra 1-2 dk. daha kısık ateşte pişirilmeye devam edilir.
Diğer taraftan, bir tavada aş otu veya nane sıvı yağda kavrulur.
Pişmiş olan çorba kâselerde üzerine aş otu veya nane ile hazırlanan sos gezdirilerek servise sunulur.

