



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRAN AŞI (ERZURUM)

1,5 bardak aşurelik buğday
2 kase yoğurt
2 kaşık un
1 orta boy soğan
1-2 kaşık tereyağı
3 kase kadar su
Tuz
Fesleğen yada reyhan
Taze kişniş

Aşurelik buğdaylar pişirilir. Yoğurt unla sulandırılır pişmekte olan buğdaya yavaş yavaş ilave edilir ve sık sık karıştırılır. Tuzu ilave edilir. Diğer tarafta yağ eritilir, yemeklik doğranmış soğanlar kavrulur. Fesleğen yada reyhan da soğanlarla buluşturulur.

Kaynayan çorbamız 1-2 dakika sonra ateşten alınır ve soğanlarımız ilave edilir. Servis yapılırken ince kıyılmış aş otu diğer adıyla kişniş ilave edilir.

