



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRAN AŞI (SARIKAMIŞ KARS)

Sarıkamış Belediyesi

1 ay bardağı buğday
1 büyük kâse yoğurt
2 orba kaşığı un
1 yumurta sarısı
1 su bardağı tavuk suyu
Tuz
Su
Üzeri İçin:
1 tutam maydanoz
2 orba kaşığı tereyağı

Buğdayı sıcak suyla ısıyoruz ve 1-2 saat bekletiyoruz. Daha sonra buğdayın suyunu süzuyoruz ve yıkıyoruz. Buğdayı tencereye koyuyoruz, suyunu koyuyoruz ve haşlıyoruz. Buğday haşlanınca tenceresinde, suyuyla birlikte soğumaya bırakıyoruz. Ayrı bir tencereye unu, yoğurdu, yumurta sarısını ve tavuk suyunu koyuyoruz. Biraz da soğuk su ekleyerek çırpma teliyle karıştırıyoruz ve ocak üzerine alıyoruz. Buğdayı suyuyla beraber tencereye aktarıyoruz. Biraz daha su koyuyoruz ve çorbayı pişmeye bırakıyoruz. Tereyağını tavada eritiyoruz. Maydanozu doğruyoruz ve tereyağı eriyince içine katıyoruz. Maydanozu tereyağında çeviriyoruz. orbamız kaynayıp kıvamı ortaya çıkınca servise alıyoruz. Üzerine maydanozlu tereyağını gezdirerek servis ediyoruz.