



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYRAN ÇORBASI (ARDAHAN)

Ardahan Valiliği

½ Kg. Un  
1 yumurta  
250 gr. Süzme yoğurt  
Tuz  
Nane  
Kırmızı biber  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Su

Un, yumurta, tuz suyla kulak memesinden daha sert yoğrulur, yufkalar açılır, eriştelik doğranır, bir taraftan tencereye 3 lt. su konur, tuz ilave edilerek kaynatılır. İçine eriştelere atılarak pişirilir, diğer taraftan süzme yoğurt suyla açılarak ( yemeğin suyu fazlaysa bu sudan da alınıp kullanılabilir) kalınca bir ayran haline getirilir. Pişen yemeğe katılır, diğer taraftan tereyağı bir tavada eritilir, içine nane ve kırmızı biber katılır, ayran aşının üzerine dökülür, sıcak servis yapılır.

