AYRAN ÇORBASI (BİNGÖL)

Bingöl İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 su bardağı döğme
1 litre tuluk (tulum) ayranı
1 demet yarpuz
Tuz

Döğme akşamdan ıslatılır. Ayranın içine konulur ve sürekli karıştırılarak kaynayıncaya kadar harlı ateşte tutulur. Kaynara çıktıktan sonra kısık ateşe alınır ve tuzu eklenir. Döğme özünü salıncaya ayran katılaşıncaya kadar pişirilir. Ocaktan indirmeden on dakika önce yıkanıp yapraklarına ayrılmış yarpuz eklenir. Ateşten indirilince soğumaya bırakılır. Soğuk yenilmesi tavsiye edilir.

Not: Yoğurt ayranıyla da yapılır ancak ayranın koyu kıvamlı olması gereklidir. İstenirse döğme ile birlikte nohut da konulabilir. Tuz çorba kaynadıktan sonra eklenmelidir. Aksi halde ayran kesilebilir. Yarpuzun son anda katılmasının nedeni de çorbanın beyaz renginin koyulaşmasını engellemektir. Yarpuz yerine nane yaprakları da kullanılır. (Yarpuz; ilkbaharda dere kenarlarında yetişen minik mor çiçekli naneye nisbetten çok daha keskin kokusu olan yabani nane.)



© lezzetler.com tarif no:110282 • adı:Ayran Çorbası (Bingöl) • gönderen:ahmet abi • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:29