



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

AYRAN AŞI (ERZURUM)

Erzurum Valiliği

Bazı yörelerde Yayla Çorbası denen bu çorbaya Erzurum'da Ayrın aşı denilir. Yoğurt çırpılır ve su eklenerek ayrın haline getirilir. Daha sonra denler haşlanır. Hazırlanan ayrına biraz un katılır. Ayrın biraz haşlanan denelerle karıştırılarak orta ateşte olmak üzere ocağa konulur. Bu karışıma hazırlanan ufak köfteler eklenir ve karışım kaynamaya çıkıncaya kadar yavaş yavaş karıştırılır. Karışım Kaynamaya çıktıktan sonra bir müddet daha kaynatılır. Daha sonra tereyağı aşotu ve diğer istenen baharatların karışımından oluşan anık karışıma katılır bundan sonra ayrın aşımız hazır hele gelir.
