



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## AYRAN ÇORBASI (HATAY)

Hatay Valilięi  
Antakya Mutfaęı - Süheyl Budak

1 kg. dövme (Kabuęu alınmış buğday)  
2 adet kuru soęan  
3 adet patlıcan  
2 kg. katı yoęurt  
1 demet yeřil nane  
2 litre su

Tencereye, su ve dövme konularak hiç karıştırılmadan pişirilir. Piřmeye yakın üzerine küçük parçalara bölünen patlıcan, soğan ve naneler eklenir. Patlıcanların pişmesi ile beraber ateşten alınır. Bařka bir tencerede yoğurt, koyu ayran kıvamına gelecek şekilde sulandırılır. İçine bir miktar tuz ilave edilerek ateşe konulur. Ayran kaynamaya başlayınca önceden hazırlanan malzemeler ayranın üzerine eklenerek 5 dk. kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Soęuk servis edilen bir çorba çeşididir.