



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRAN ÇORBASI

<https://yemek.name>

½ su bardağı aşurelik bulgur
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı yoğurt
50 gram tereyağ
1 demet taze soğanın yeşil kısmı
1 demet dereotu
1 demet taze nane
Tuz
Karabiber

1. Aşurelik buğdayı yıkayıp ayıklayın, yumuşayınca kadar suda haşlayın.
2. Başka bir tencerede yoğurdu, suyu ve unu ekleyip aynı yönde karıştırarak kaynatın.
3. Kaynayan ayrına aşurelik buğdayı ilave edin.
4. İnce doğranmış yeşillikleri bir tavada tereyağıyla kavurup kaynayan çorbanın üzerine dökün.
5. Tuz ve karabiberini en son ekleyip servis yapın (aksi halde çorba kesilebilir).

