



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

AYRAN ÇORBASI

350 gram aşurelik buğday
1 litre ayran
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kırmızı pulbiber
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı tuz

Aşurelik buğdayları akşamdan, üzerine bir parmak çıkacak kadar soğuk suya koyun. Ertesi gün iki su bardağı su ile tencerede veya düdüklü tencerede orta ısıdaki ateşte iyice yumuşayınca kadar pişirin. Sonra da soğumaya bırakın.

Soğuyunca kısık ateş üzerine alın ve ayranı yavaş yavaş içine ekleyin. Karıştırarak çorbanın kıvam almasını sağlayın ve 10 dakika sonra ocaktan alın.

Diğer tarafta tavada sıvı yağ ile pul biberi ve nane 2-3 dakika kadar pişirin. Naneli ve pul biberli karışımı çorbaya ilave edin, tuzu ekleyin.

