



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYRAN ÇORBASI

1 su bardağı buğday (yarma)
1 su bardağı nohut
2,5 su bardağı yoğurt
1 adet kuru soğan
Kuru nane
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Buğday ve nohudu tencereye alın ve yumuşayana kadar haşlayın.

Yoğurt ve unu bir kaseye alın. Üzerine su ekleyip karıştırın.

Nohut ve buğday yumuşayınca yoğurtlu karışıma 1 kepçe sıcak su ilave edip karıştırın.

Daha sonra yoğurdu sürekli karıştırarak tencereye ekleyin.

Tuzu da ilave edip karıştırarak pişirin.

Tereyağını tavada eritin. İnce ince doğranmış kuru soğanı da ekleyip kavurun. Üzerine kuru nane ilave edin karıştırın.

Tereyağlı naneli karışımı da çorbaya ekleyip karıştırın ve bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın.

