



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYRAN ÇORBASI

1 su bardağı yarma (buğday)
1 su bardağı nohut (önceden ıslatılmış)
1 çay bardağı kuru fasulye (önceden ıslatılmış)
Karıştırılmış 1 su bardağı süzme yoğurt, 1 çorba kaşığı un ve 1 su bardağı su
1 küçük soğan (ince doğranmış)
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı tuz

Yarma, buğday ve kuru fasulyeyi bol su ile iyice yumuşayınca kadar haşlayın.

Suyun bir kısmı pişirme sırasında buharlaşacağı için suyu baştan bol koymak önem taşıyor.

Bakliyatlar pişince yoğurt, un, su karışımını önce sıcak çorbadan ekleyip yavaş yavaş ve devamlı karıştırarak çorbaya ilave edin.

Tuzu da eklemeyi unutmayın.

Karıştırarak pişirmeye devam edin, kıvamı eğer çok koyu olduysa su eklenebilir.

Ayrı bir kapta soğanı tereyağı ile kavurun. İçine kuru nane ekleyip yanmasına izin vermeden çorbaya ekleyin.

Karıştırıp bir taşım kaynatınca çorba hazır olacaktır.

Eğer istenirse bahar aylarında doğadan toplanan kuzukulağı, pazı, semizotu gibi pek çok yabani ot ince doğranarak bu çorbaya yeşillik olarak eklenebilir.

