



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRAN AŞI ÇORBASI

Gülseren Altınışik

- 1,5 kg yoğurt
- 2 su bardağı buğday yarması
- 1 su bardağı nohut
- 1 yemek kaşığı nane
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 adet yumurta

Yarma akşamdan ıslatılır. Nohut da ayrı bir kaptan akşamdan ıslatılır.

Yemek hazırlamadan önce nohut 15 dakika haşlanır.

Yarma güzelce yıkanır.

Yoğurt tencereye alınarak içine yumurta kırılır, çırpılır. Yoğurdun kesilmemesi gerekmektedir.

Daha sonra içine yarma ve nohut eklenir, 1,5 lt ılık su ile tuz konur, kaynayana kadar karıştırılır.

Kaynadıktan sonra kısık ateşte 10 dakika pişirilir.

Ayrı bir tavada tereyağı ile nane kavrulur, üzerine ilave edilir, servise hazır hale getirilir.

