



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYRAN ÇORBASI

Malzeme:

200 gram Bizim Mutfak Nohut

100 gram Bizim Yeşil Mercimek

300 gram yoğurt

Üzeri için :

10 gram Pulbiber

10 gram Teremyağ

Nohut, yeşil mercimek ve buğdayı bir gece önceden ayrı kaselerde ıslatın. Ertesi gün ayrı tencerelerde kaynatıp soğutun. Diğer yanda yoğurdu ayran yapın ve bütün malzemeyi karıştırın. Tuzunu ayarlayın. Üzeri için tereyağını küçük bir tavada eritip pulbiberi yakın. Çorbayı servis tabağına alıp üzerini kızarmış tereyağı ile süsledikten sonra soğuk olarak servis yapın.
