



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AYRAN ÇORBASI

Aşurelik bulgur 1/2 su bardağı  
Su 7 su bardağı  
Un 1,5 çorba kaşığı  
Yoğurt 2 su bardağı  
Taze soğanın yeşil kısmı 1 demet  
Kıvıncık (aş oyu) 1-2 sap  
Dereotu 1 demet  
Tereyağı 50 gr.

Aşurelik buğdayı yıkayın, ayıklayın ve 7 su bardağı suda, orta hararettaki ateşte, 1 saat pişirin. 1,5 çorba kaşığı unu az suyla ezin ve haşladığınız buğdaylı suya ekleyin. 2 su bardağı yoğurdu, 1,5 su bardağı su ile robotta karıştırın, tuz ekleyin, çorbaya karıştırın. Karıştırarak kaynama noktasına gelmesini bekleyin ve ocaktan alın çünkü çorba kaynarsa kesilebilir. 50 gr. tereyağında, ince ince doğranmış soğanın yeşil kısımları ve dereotunu hafifçe kavurup çorbanın üzerine dökün. Kıvıncık otunu kullananlar için dereotu gerekmez. Kıvıncık çorbaya ayrı bir tat verir.

[ML® Soğuk Çorba için tıklayın](#)

[ML® Naneli Ayran \(görsele\)](#)



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 26.10.2021