



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRAN ÇORBASI (SİVAS)

<https://sivas-yemekleri.com>

Yarma (Aşurelik buğday)

Ayran (veya yoğurt)

Nane

Yarmanın iki katı su

Tuz

Yarmalar yıkayıp tencereye alınır, üstüne su eklenerek pişmeye bırakılır. Kaynamaya başlayınca ocak kapatılır ve bir süre beklemeye alınır. Bekleyip suyunu çeken yarmaya ayran veya sulandırılan yoğurt ve tuzu eklenerek bir süre orta ateşte kaynatılır. Kıvamını ayarlamak için kaynamadan önce yumurta veya bir miktar un eklenebilir. Pişen çorbanın üzerine yağla kavrulan nane eklenerek servis yapılır.

