



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYRAN ŞORBASI (ŞANLIURFA)

3 su bardağı dövme (aşurelik buğday)

5-6 litre yayık ayranı

Tuz

Sos olarak:

2 yemek kaşığı sade yağ

1 tatlı kaşığı kuru nane

Dövme, yayık ayranıyla beraber kazana konularak pişinceye kadar kaynatılır. Kazanın dibinin tutmaması için devamlı karıştırmak gerekir. Pişince tuzu da eklenerek sıcak servis yapılır.

Not: Köylerde sadece yağ yapılırken artan ayranlar, içmenin dışında, çorba yapımında kullanılır. Yayık ayranı ile yapılan bu çorbaya ayran çorbası denir. Ayran çorbası lebeniye çok benzer. Fakat aynı değildir. Çünkü ayran çorbası yayık ayranı ile yapıldığı için yağsızdır ve içine nohut konulmaz. Lebeni ise yoğurttan yapıldığı için yağlıdır ve içinde nohut vardır. Birbirine çok benzeyen bu iki çorbanın adını da birbirine karıştıranlar olmuştur.