



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRANAŞI (KARS)

İl Kùltür Turizm Mùdùrlùğù

1 kg. un
3 bardak su
Tuz
2 adet yumurta
1 baş soğan
200 gr. Tereyağı
1 yemek kaşığı salça
1 kilo yoğurt
2 diş sarımsak

Döğme (kabuğı alınmış buğday) suda iyice haşlanıp, suyu süzülür. Gerekli miktarda hazırlanan ayran, bir adet yumurta ve yeterince tuz döğmenin üzerine karıştırılarak eklenir. Kekik otu, nane, evelik ve yarpuz eklendikten sonra, kaynamaya bırakılır. Yoğurdun ekşime yapıp bozulmaması için, çorba pişinceye kadar sürekli karıştırılır.

Not: Eskiden bu çorba, yoğurt yerine sulandırılmış kurut ile de yapılmaktadır. Ayran aşısı hakkındaki ilk önemli bilgimizi, 17. yüzyılın ortalarında Van ve Bitlis'e gelen ünlü Türk gezgini Evliya Çelebi'den öğrenmekteyiz. Evliya Çelebi bu lezzetli çorbayı "Mastaba çorbası" olarak isimlendirmektedir.

