



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRANLI BUĞDAY AŞI ÇORBASI

[Sahrap Soysal](#)

2 su bardağı aşurelik buğday (dövme ya da gendime de denir)
1 yemek kaşığı köftelik ince bulgur
1 yemek kaşığı pirinç
10-12 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
3 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı tepeleme un
1 yemek kaşığı kuru nane
½ yemek kaşığı kuru fesleğen
2 çay kaşığı kırmızı pul biber

Aşurelik buğdayı yumuşaması için bir gece önceden 2 su bardağı suyla ıslatın.

Ertesi gün yıkayıp süzdükten sonra 10 su bardağı ılık suyla birlikte orta boy bir tencereye aktarın. Orta ısı ateşte, suyu kaynamaya başlayınca kadar pişirin.

Kaynamaya başlayınca pirinç ve ince bulgur ekleyip 30-35 dakika, buğday iyice yumuşayınca kadar pişirin ve ocaktan alın.

Diğer taraftan, yoğurt, yumurtalar ve unu derin bir kaba aktarın. Tel çırpacak ya da çatal yardımıyla malzemeler iyice karıştırmaya kadar çırpın.

Hazırlanan yoğurtlu karışımı tenceredeki buğdayların üzerine aktararak karıştırın.

Tencereyi tekrar ocağın üzerine alıp çorbayı, orta ısı ateşte, sürekli karıştırarak kaynatmaya kadar pişirin.

Kaynadıktan 5 dakika sonra ocaktan alın ve üzerine kuru nane, kuru fesleğen ve kırmızı pul biber serpip karıştırın. Soğuk ya da ılık halde servise sunabilirsiniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 22.06.2023