



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRANLI ÇORBA (BAYBURT)

<https://karadeniz.gov.tr>

Haşlanmış gendime (yarma)
Ayrar
Tereyağı
Haşlanmış mısıır
Aş otu
Yumurta
Un
Tuz

Ayrar, yumurta ve un karıştırılıp iyice çırpılır. Üzerine dört su bardağı su eklenir. İçine haşlanmış mısıır ve gendimeler konulur. Kaynamaya bırakılır, kaynadıktan sonra tuz ve aş otu eklenir. Eritilmiş tereyağı üzerine dökülerek servis yapılır. Bazı yerlerde çorba piştikten sonra kavrulmuş kıyma veya minik köfte toplarının yapılıp çorbaya katıldığı da görülür.