



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLALI AYRANAŞI ÇOBASI

Haliç Üniversitesi

Haşlanmış mısır 1 bardak
Haşlanmış nohut 1 bardak
Yoğurt 2 kg
Un 2 yemek kaşığı
Aş otu 2 bağ
1 yumurta
Su 8 bardak
Kesilmiş erişte 1 bardak

Yumurta, un ve yoğurt çırpılarak karıştırılır.
Karışım yoğun ayran kıvamına gelene kadar içerisine su eklenir.
Haşlanmış baklalar ve erişte karışımın içerisine eklenerek kaynayana kadar karıştırılır.
Kaynadıktan sonra üzerine aş otu ve tuz eklenir ve bir iki taşım oluncaya kadar kaynatılır.
Çorbanın üzeri hazırlanır ve eklenir.
Çorba tabağa alınır ve sunuma hazırlanır.

Not: Sunum için; zeytinyağı ve kekik-pul biber-naneye bulandırıp kızartılmış ekmek.
Üzeri için; sıvı yağkuru nane (naneler yağda kızarır.)
Mercimek ve buğday yerine mısır, nohut ve kare kesilmiş erişte kullanıldı.

