



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇALMA AŞI (ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım su bardağı yarma Yarım su bardağı nohut
2 su bardağı yağlı torba yoğurdu
1 adet yumurta sarısı
1 tutam yaprız
3 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı kuru nane
Kırmızı pul biber
Tuz

Yarma ve nohuda alabildiği kadar tuz ilâve edilir, haşlanır. Yoğurt ayrı haline getirilir, yumurta sarısı çırpılır ve ayrı ayrı iyice karıştırılır. Yarma ve nohut ayrı ayrı katılır, sürekli karıştırılarak pişirilir. Bir tavada tereyağı kızdırılır, yaprız, salça, nane ve kırmızı pul biber katılır ve pişmiş çorbanın üzerine dökülür, karıştırılır ve servis yapılır.

Not: Yaprız dere yataklarında yetişen bir bitkidir.

