



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇ BAKLALI AYRAN AŞI ÇORBASI

1 paket Anadolu Çorbası Karışımı
500 gr süzme yoğurt
1 su bardağı haşlanmış taze bakla içi
Tuz, pul biber
1 kase kıyılmış yeşillik karışımı (dereotu, nane)

Anadolu Çorba Karışımını kaynar suda 15-20 dakika haşladıktan sonra süzün. Soğuyunca üzerine çırpılmış süzme yoğurdu, haşlayıp kabuğunu çıkardığınız bakla içini, tuz, pul biberi ve kıyılmış yeşilliği ilave edin. Güzelce karıştırın. Servis tabağına alın. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın. Çorbayı derseniz servis yapmadan önce üzerine sızma zeytinyağı gezdirebilirsiniz. Çorbanın daha soğuk olmasını istiyorsanız birkaç buz parçası ekleyebilirsiniz. Çorbanın biraz daha sululu olmasını istiyorsanız ayran ekleyebilirsiniz.

