



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KİŞNİŞ OTLU AYRAN ÇORBASI

Pazı, maydanoz, kişniş otu ve dereotu ince ince kıyılarak 1 kilo suda haşlanır. Diğer bir tencerede Bizim Mutfak Ayrar Aşı çorbası pişirilir. Çorba kaynadıktan sonra haşlanmış yeşillikler içine katılır. Başka bir tabakta çırpılan süzme yoğurt yavaş yavaş çorbaya eklenerek karıştırılır. Arzuya göre tuz eklenerek soğuk yada ılık olarak servis edilir.