KÖFTELİ AYRAN AŞI

1 su bardağı buğday
1 yemek kaşığı un
2 su bardağı yoğurt
1 adet küçük boy kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı aşotu (salamura)
200 gr kıyma

Akşamdan buğdayları suda bekletin. Suyun, her zaman ıslatılan buğdayın üstünde olmasına dikkat edin. Ertesi gün suyunu süzüp, tencereye alın ve 8 su bardağı suyla beraber buğday iyice yumuşayıncaya dek haşlayın. Büyük bir kasede yoğurtla unu iyice karıştırın. Bu arada kıymadan nohut büyüklüğünde köfteler yapın, kaynayan çorba suyunun içine katın. 10 dakika sonra yoğurdu çorbanın suyuyla ılıtıp, karıştırarak ekleyin. 10 dakika daha orta ateşte pişirip, çorbanın sosunu hazırlayın. Bir tavada ince kıyılmış kuru soğanı tereyağında hafifçe kavurun. Salamura aşotundan (tazesi varsa ince kıyılmış 6-7 dal) katın, bir-iki çevirip ateşten alın ve çorbanın üzerine gezdirin. Çorbayı ateşten alarak, sıcak sıcak servis yapın. (Aşotu yerine, aynı lezzeti vermese de kuru nane kullanabilirsiniz.)

© lezzetler.com tarif no:73159 • adı:Köfteli Ayran Aşı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:16