



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRAN AŞI ÇORBASI

Anadolujet Magazin

1-2 avuç nohut
1 bardak buğday ya da dövme buğday
5 yemek kaşığı yoğurt
2 bardak su
1 dal taze nane
Tuz
Karabiber
Menekşe çiçeği
Frenk soğanı
Yenebilir filizler
Soğuk sıkım zeytinyağı

Bir gece önceden ıslattığınız nohudu ve buğdayı ertesi gün güzelce yıkayıp bir tencereye koyun, üzerini geçecek kadar su doldurun. Su kaynama noktasına geldiğinde altını kısıp içindekiler yumuşayana kadar pişirin. Ateşten aldıktan sonra soğumaya bırakın. Nohut ve buğday soğurken tuz, karabiber ve yoğurdu karıştırın. (Ben koyu kıvamda yoğurt kullanmayı tercih ediyorum; siz elbette ki süzme yoğurtla da hazırlayabilir ve içine sonra birkaç tane buz da atabilirsiniz.) Kabarmış nohut ve buğdayı yoğurtla karıştırın. Çorbayı servis edeceğiniz çukur tabağa koyun.

Not: Pek çok markette bulabileceğiniz menekşe çiçeği, yenebilir filizler, taze nane ve Frenk soğanını çorbanın üzerine serpebilirsiniz. Servis etmeden önce üzerine soğuk sıkım zeytinyağı gezdirmeyi de unutmayın

