



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRAN AŞI ÇORBASI

1 su bardağı nohut
1 su bardağı buğday
250 gram yoğurt
250 gram süzme yoğurt
1 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı dereotu
1 su bardağı soğuk su

Kaynayan suyun üzerine buğdayı alın ve buğday yumuşayana kadar pişirip, süzün. Geniş bir kaba tüm yoğurdu alarak çırpın. Ardından haşlanmış nohudu, pişirdiğiniz buğdayı ve tuzu ekleyerek karıştırın. Soğuk suyu yavaş yavaş ekleyerek kıvamını dilediğiniz şekilde ayarladıktan sonra dereotunuzu da ekleyin.

Güzelce piştikten sonra buzdolabında en az bir saat beklettikten sonra servis edebilirsiniz.

