



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYRAN AŞI ÇORBASI

1 su bardağı konserve nohut  
1/2 su bardağı haşlanmış karabuğday  
1.5 su bardağı süzme yoğurt  
2 su bardağı su  
Tuz  
Karabiber  
Üzeri için:  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı kuru nane

Nohudu süzüp sudan geçirin. Süzme yoğurt ve suyu karıştırma kabına alın. Üzerine tuz ve karabiber ekleyip homojen bir kıvam alana kadar karıştırın. İçine nohut ve haşlanmış karabuğdayı ekleyin. En son üzerine kızdırılmış zeytinyağı ve naneyi gezdirip soğuk servis yapın.

