



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK AYRAN AŞI ÇORBASI

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

1 su bardağı kaynayan suyun içerisine buğdayı ekleyin. Üzerine su ilave ederek pişirmeye başlayın. Pişen buğdayı ocaktan alın ve süzdürün. Büyük bir karıştırma kasesinin içerisine yoğurtları alıp çırpın. 1 su bardağı haşlanmış nohut ve buğdayı ekleyin ve tuzu ekleyin. Üzerine 1 su bardağı soğuk suyu azar azar ekleyin. Kıvam alana karıştırın. İçerisine dereotunu atıp çorbanızı bir saat buzdolabında soğuttuktan sonra servis edin.

