



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK AYRAN AŞI ÇORBASI

1 su bardağı kırık yarma
9 su bardağı su
1 su bardağı haşlanmış (pişirilmiş) nohut
1, 5 su bardağı yoğurt
Üzerinin yağ sosu için,
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
1 tatlı kaşığı nane

Geniş bir tencereye iyice yıkanan yarma alınır.

Üzerine soğuk su ve nohut ilave edilerek ocak yakılıp tuzu ilave edilir, orta ateşte tencere kapağı kapatılmadan kaynayana dek pişirilir (Yaklaşık 20-25 dk.)

Yarma yumuşadıktan sonra ocak kapatılır ve çorba soğumaya bırakılır.

Ayrı bir kaptaki yoğurt iyice çırpılır. Soğuyan çorbanın üzerine dökülür ve karıştırılır.

Diğer taraftan uygun bir tavaya sıvı yağ ve tereyağı alınır ocak yakılır.

Yağlar eriyince üzerine 1 tatlı kaşığı nane dökülür.

Yağ biraz soğuduktan sonra çorbaya ilave edilir ve soğuk ayran aşı çorbası servise hazır.

