



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRAN AŞI ÇORBASI

<https://www.bim.com.tr>

3 su bardağı Dost yoğurt
2 su bardağı su
Yarım su bardağı Saban pilavlık bulgur
2 su bardağı Saban nohut
1 çay kaşığı tuz
1 dolu tatlı kaşığı Destan kuru nane
1 silme tatlı kaşığı Destan pul biber
Taze Nane
Sırım natürel sızma zeytinyağı

2 su bardağı nohudu 1 gece öncesinden suda bekletin. Ertesi gün 20-25 dakika, bol suda yumuşayınca kadar haşlayın.

Yarım su bardağı bulgurun üzerini 3 parmak geçecek kadar su ekleyip 12 dakika kaynatın. 3 su bardağı yoğurdu geniş bir kaseye koyup çirpin. Üzerine 2 su bardağı su ekleyip çirpin.

Haşlanan bulgur ve nohudu süzüp soğutun. Yoğurda ekleyip karıştırın. 1 çay kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı kuru nane serpip karıştırın. Servis etmeden önce buzdolabında soğutun. Hemen servis edecekseniz soğuması için birkaç parça buz ekleyip son kez karıştırın. Pul biber, taze nane yaprakları ve zeytinyağını üzerine gezdirince hazır.

