



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRAN AŞI ÇORBASI

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

1 su bardağı Hasata Manisa Aşurelik Buğday
1 su bardağı Hasata Kırşehir Koçbaşı Nohut
1.5/ 2 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
1.5 tatlı kaşığı kuru nane
Yeteri kadar soğuk su
1 tatlı kaşığı kuru nane
4-5 yemek kaşığı sızma zeytinyağı

Hasata Manisa Aşurelik Buğday'ı tencereye alın.

Üzerini geçecek kadar su ekleyip orta ateşte kaynamaya bırakın.

Kaynadıktan sonra kısık ateşte buğday pembeleşinceye kadar pişirin. Buğday pişince tencereyi ocaktan alıp soğutun.

Derin bir kaseye yoğurt, tuz ve kuru nane ekleyip pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Üzerine haşlamış olduğunuz Hasata Kırşehir Koçbaşı Nohut ve soğumuş olan Hasata Manisa Aşurelik Buğday ekleyip karıştırın.

İstediğiniz kıvama göre soğuk su ekleyip karıştırın. Hazırlamış olduğunuz soğuk ayran aşı çorbasını servis kasesine alın.

Üzerine kuru nane serpip sızma zeytinyağı gezdirin ve servise hazır.

