



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK AYRAN AŞI ÇORBASI

Oktay Usta

1 Çorba kasesi haşlanmış Buğday

2 Çorba kasesi yoğurt

1 Tutam dereotu

Yeteri kadar su

Tuz

YAPILIŞI

Bir gece önce buğdayları ıslatıyoruz. Buğdaylar yıkandıktan sonra üzerine bolca su koyuyoruz ve haşlıyoruz.

Buğdayları normalden biraz fazla haşlıyoruz. Buğdaylar haşlanırken suyunda koyulaşma meydana gelecek. Aynı bir kap içerisinde yoğurdu ayran kıvamına getiriyoruz. Yalnız sulu bir ayran haline getirmiyoruz, yoğurdun kıvamını açıyoruz (yumuşak ve akıcı).

Yoğurdu ayarladıktan sonra ocağımızın altını kapatıyoruz. Yoğurt harcını tenceremize yavaş yavaş döküyoruz. Daha sonra tekrar ocağa koyuyoruz. Kaynamadan ocaktan indirip, tuzunu ilave ediyoruz. Eğer koyuysa ılık suyla çorbamızı açabiliriz. Üzerine ince doğranmış dere otu serpiyoruz ve buzdolabına koyuyoruz. Soğuk servisi yapıyoruz.

