



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞUK AYRAN ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

1 su bardağı aşurelik buğday  
1 çay bardağı haşlanmış nohut  
5 su bardağı koyu ayran  
1 adet yumurta  
Taze nane yaprakları  
Tuz

1. Aşurelik buğdayı bir gece öncesinden ıslatın; az suda iyice yumuşayıp, suyunu çekerek haşlayın.
2. Yumurtayı çırpıktan sonra sonra ayranla iyice karıştırın.
3. Haşlanmış buğdayların üzerine yumurta-ayran karışımını yavaşça ekleyin.
4. Haşlanmış nohutları ilave edin.
5. Çorba kaynadıktan sonra 5 dakika kısık ateşte pişirilmeye devam edin.
6. Ateşi kapadıktan sonra tuzunu ekleyin.
7. Buzdolabında soğuttuğunuz çorbayı taze nane yaprakları ile süsleyerek servis edin.

