



## SOĞUK AYRAN ÇORBASI

2 su bardağı aşurelik buğday (keşkek)  
1 su bardağı nohut  
Bol miktarda yoğurt  
Kuru nane  
Taze nane  
Tuz

Bir gece önceden buğday ve nohut ayrı kaplarda su ile ıslatılır.  
Ertesi gün nohut düdüklüde 15 -20 dk iyice yumuşayana dek pişirilir.  
Buğday büyük bir tencerede 30- 40 dk arası yumuşayana kadar pişirilir.  
Arada suyu bittikçe sıcak su ekleyin.  
İkisi de süzülüp soğutulur. Yoğurt soğuk suyla ayran yapılır.  
Çok sulu kıvamlı olmamalı.  
İçine dilediğiniz kadar malzeme koyarak bol kuru nane ve tuzu eklenip servis edilir.

