



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYRANLI ÇORBA

1 su bardağı yarma  
1 çay bardağı beyaz fasulye  
3 su bardağı yoğurt  
4,5 su bardağı su  
Tuz

1 su bardağı kadar yarmayı suya koyun.  
Bir gece suda bekletin.  
Sabah olduğunda su içindeki yarmayı güzelce yıkayın.  
Ardından bir tencerenin içine soğuk su ve yıkamış olduğunuz yarmayı ekleyin.  
Yarmayı yarım saat haşlayın.  
Başka bir tencereye beyaz fasulye koyun ve yarım saat haşlayın.  
Yarım saatin sonunda beyaz fasulyeyi süzün ve suyun içindeki yarmanın üzerine ilave edin.  
Tuzunu ekleyin.  
Yarmayı ve beyaz fasulyeyi 2 - 3 dakika beraber kaynatın.  
Altını kapattıktan sonra soğumasını bekleyin.  
Bir kabin içerisine 3 su bardağı yoğurt, tuz, 4,5 bardak su ekleyerek karıştırın ve ayran haline getirin.  
Ayranı, soğumuş yarmanın üzerine ekleyin ve karıştırın.

Not: Dilerseniz beyaz fasulye yerine nohut da kullanabilirsiniz. Ayrıca çorbanın üzeri için zeytinyağı ve nane karışımı yapıp servis esnasında çorbanın üzerine dökebilirsiniz.

