



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YARMA MISIRLI SOĞUK AYRAN ÇORBASI

1 litre ayran
1 su bardağı süzme yoğurt
50 ml Pakmaya ŞefKrema
1 çay kaşığı tuz
Yarım demet kıyılmış nane
4-5 dal kıyılmış dereotu
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı yarma mısır

Ayrıca:

1 kahve fincanı haşlanmış tane mısır (isteğe bağlı)

2 dal taze kişniş (isteğe bağlı)

1 kahve fincanı iri çekilmiş ceviz içi

Yarım demet roka

Yarma mısırları birkaç kez akan suyun altında yıkadıktan sonra süzün. Geniş bir tencereye alıp üzerini 3-4 parmak geçecek kadar su ilave edin. Kaynamaya bırakın. Yarma mısırlar iyice yumuşayana kadar haşlayın. Daha sonra süzüp bir kenarda bekletin.

Yoğurdu, Pakmaya ŞefKrema'yı ve ayranı blenderle iyice çırpın. Tuzu, kıyılmış nane ile dereotunu, zeytinyağını ve pul biberi ekleyip çırpın. Karışım yoğun bir kıvamdaysa kontrollü bir şekilde biraz su ekleyebilirsiniz.

En son yarma mısırları ilave edin. Tekrar karıştırın. Buzdolabına aktarıp soğumaya bırakın.

Servis yapmadan önce kıyılmış roka, incecik kıyılmış taze kişniş, iri çekilmiş ceviz içi ve tane mısır karışımından serpin. İsteğe göre birkaç buz parçası ilave ederek soğuk soğuk servis yapabilirsiniz.

