



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YARPUZLU AYRAN ÇORBASI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 demet yarpuz (kır nanesi)
3 lt yayık ayranı
1 su bardağı döğme
1/2 su bardağı nohut
1 yemek kaşığı un
Tuz

Döğme ve nohutlar akşamdan ıslatılır.
Nohutlar bir tencerede haşlanır.
Ayrı bir tencereye ayran, döğme ve un birlikte konur.
Kaynayınca kadar harlı ateşte sürekli karıştırılır.
Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşe alınır.
Haşlanmış nohut eklenir ve kaynamaya bırakılır.
Pişmeye yakın doğranmış yarpuzlar eklenir.
Koyu kıvama gelinceye kadar pişirilir.
Ocaktan alındıktan sonra tuz eklenir ve ılıyınca kadar karıştırılır.
Soğuk olarak servis yapılır.

