



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YOĞURT (AYRAN) ÇORBASI (KIRŞEHİR)

Kırşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Haşlanmış, yarıya, nohut, yeşil mercimek, süzme yoğurtla iyice karıştırılır. 1-2 kaşık un, 1 yumurta ve su ilave edilerek ayran kıvamına gelinceye kadar iyice karıştırılır. Daha sonra ateşte aynı yöne doğru kaynayınca kadar karıştırılır. Kaynayınca ara sıra karıştırılarak bir süre pişirilir. Ateşten indirilip yağ nane arzuya göre salça ile sos yapıp çorbanı» Üstüne dökülerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:31704 • adı:Yoğurt (Ayrar) Çorbası (Kırşehir) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.04.2025 - 23:31