

Ayran Aşı Çorbası

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı buğday
- 1 çay bardağı nohut (haşlanmış)
- 2 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 5-6 dal taze nane (doğranmış)
- 1 çay kaşığı kuru nane (isteğe bağlı)
- 1 çay bardağı buz (serin servis için)

Yapılışı:

1. Buğdayı Haşlama:

- Buğdayı yıkayıp tencereye alın, üzerini geçecek kadar su ekleyin.
- **Orta ateşte 25-30 dakika haşlayın** ve süzün.

2. Yoğurt Karışımını Hazırlama:

- Yoğurdu geniş bir kaseye alın, üzerine su ekleyerek çırpın.
- Haşlanmış nohut ve buğdayı ekleyin, tuz ekleyerek karıştırın.

3. Soğutma ve Servis:

- Buz ekleyerek iyice karıştırın.
- Üzerine doğranmış taze nane ve kuru nane serperek soğuk servis yapın.

>> **İpucu:** Daha aromatik bir tat için **biraz dereotu veya rendelenmiş salatalık ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı