



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Ayran Aşı Çorbası



**Süre:** 40 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme 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.