

Ayran Asi Corbasi

Malzemeler

2-3 avuc nohut

1 su bardagi dovme

3 su bardagi yogurt

5 su bardagi su

1 tatli k. nane

Tuz

Pul biber

Yapilisi

Bugday ve nohutu bir gece onceden islatin.

Ertesi gun islattiginiz suyu dokup yikayin ve uzerine cikacak kadar su koyup kaynatin.

Kaynayinca atesi biraz kisip bugday ve nohutlar yumusayincaya kadar pisirin.

Atesten aldiktan sonra sogumaya birakin. Yogurda tuz ekleyin. Soguyan bugday ve nohuta, yogurdu ilave edin ve karistirin. Buzdolabinda sogumaya birakin.

Sogudugu zaman uzerine kuru nane ekleyerek servis edin.