

Ayran Asi

Malzemeler

- 1 1/2 kg yogurt
- 1 su bardagi bugday
- 1/2 su bardagi un
- 2 adet kabak
- 1 adet yumurta
- 1 tutam kisnis
- 1 tutam isirganotu
- 1 tutam sarmasik veya ispanak
- 1 tutam evelik
- 1 tutam dikenli ot
- 1 tutam ebegumeci
- 1 tutam madimak
- 1 tutam yilan dili

Yapilisi

(Listedeki otlar yerine farkli otlar da kullanilabilir)1 su bardagi bugday yikanir ve uzerini cikacak kadar suyla haslanir. Taze otlar ince ince kiyilir (taze kisnis disinda) 2 adet kabak kucuk kucuk dogranir. Terbiye icin; yaklasik 1 bucek kilo yogurda 1 yumurta ve yarim bardak un eklenir. Terbiye puruzsuz bir kivama gelene kadar karistirilir. Pisen bugdaya kabaklar eklenir. 1 tasim kaynatilip yogurtlu terbiye corba devamlı karistirilerek yavas yavas dokulur. Terbiyenin ardindan taze otlar corbaya katilir. Guzelce karistirilan corba kabaklar ve otlar pisene kadar 1-2 tasim daha kaynatilir. Pisen corba taze kisnisle suslenir.

Ayran Asi servise hazirdir.