

Soguk Ayran Asi

Malzemeler

600 gram yogurt
1 adet sogan
1 bag pazi
1 bag dere otu
1 bag maydanoz
1 kasik kisnis
1.5 su bardagi kirik nohut
1.5 su bardagi mercimek
1 kase pirinc
1 kasik sari yag
Koftesi icin;
200 gram kiyma
1 tatli kasigi karabiber

Yapilisi

Dogranan soganlar bir yemek kasigi sari yag ile kavurulur. Kalin ve diri dogranan pazilar da soganlara eklenerek kavurulur. 200 gram kiyma 1 tatli kasigi karabiber ile yogurularak nohut buyuklugunde kofteler yapilir. Tencereye konulan sicak suda pirinc, kirik nohut ve mercimek pazi ve soganlarla haslanir. Haslanan malzemeye kisnis, dogranan dereotu ve maydanoz eklenir. 600 gram yogurt suyla karistirilerek ayran haline getirilir. Haslanmis malzemeler soguduktan sonra kepceyle hazirlanan ayrana eklenir ve sunum yapilacagi kaseye aktarilir.

Soguk ayran asi sunuma hazirdir.