Ayran çorbası

4 kişilik

Malzemeler

1 kg	Yoğurt 4¾ su bardağı
100 g	Börülce (loğlaz)
100 g	Pazı
100 g	Nohut ½ su bardağı
150 g	Dövme buğday 1 su bardağı
10 g	Dereotu 1¼ su bardağı
100 g	Tereyağı ½ su bardağı
507 g	Kemik suyu 2½ su bardağı
5 g	Kuru kekik 5 çay kaşığı
5 g	Kuru nane 3 yemek kaşığı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
250 g	Su 1¼ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Dövme buğdayı bir akşam önceden soğuk suda bekletin.
2. Ertesi gün beklettiği suyla pişirin; tencere yanmasın diye sık sık kontrol edin.
3. Buğday iyice yumuşayınca yıkayıp iri doğradığınız pazıyla et suyunu ekleyin ve on dakika daha pişirin. **10 dk**
4. Karışım soğuyup katılaşınca yoğurdu su ve tuzla açıp inceltin, buğdayı bu karışımla koyu çorba kıvamına getirin.
5. Önceden haşladığınız nohut ve börülceyi, yıkayıp doğradığınız dereotunu ilave edin.
6. Tereyağında kekik ve naneyi kızdırıp çorbanın üzerine gezdirin, servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Öktem, Ş., Turizm Sektöründe Standart Reçetelerin Önemi Kapsamında Bir Çalışma: Mersin Yöresel Yemekleri
tatname.com/tr/tarif/ayran-corbasi-mersin-oktem-standart-recete