

دوغا آشی (آش دوغ آذربایجان)



مواد لازم :

تخم مرغ 1 عدد

آرد گندم 1/5 قاشق سوپخوری

برنج 2 قاشق سوپخوری

3 ماست 3 لیوان آبخوری

آب 6 لیوان آبخوری

نخود آب پز 1 لیوان

1/2 دسته جعفری

1/2 دسته نعناع تازه

1/2 شوید

نمک

طرز تهیه :

تخم مرغ ، آرد ، برنج و ماست را در قابلمه ای خوب مخلوط کرده و بر رویش کم کم آب را علاوه نمائید . (در این میان ماست باید به قوام دوغ غلیظ درآید) سپس این مخلوط را بر روی آتش معمولی اجاق با قاشقی چوبی مخلوط سازید تا جوش بخورد . بعد از جوشیدن شعله اجاق را به حداقل کم کرده و سپس نخود های آب پز شده و نمک را علاوه نموده و بگذارید تا خوب بپزد . وقت برنج خوب پخته شد نیز سبزیهای خورد شده را اضافه نمائید . یک قل دیگر بجوشانید و سپس داغ داغ سرویس نمائید .