



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞDAYLI NOHUTLU YOĞURT AŞI

- 1 su bardağı haşlanmış buğday
- 1 soğan
- 2 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 yumurta sarısı
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 5 dal dereotu
- 6 su bardağı su

Tencerede rendelenmiş soğanı ve tereyağını kavurun. Üzerine haşlanmış nohut ve buğdayı ekleyip karıştırmaya devam edin. Suyunu üzerine döküp 5 dakika pişmeye bırakın. Ayrı bir yerde yumurta sarısı, yoğurt ve unu iyice çırpın. Tenceredeki suyun içinden biraz üzerine döküp ılıştırın. Daha sonra çorbanın içine boşaltıp 10 dakika kaynatın. Kiyilmiş dereotunu içine katıp karıştırın ve sıcak servis yapın.

Not: İstenirse dereotu yerine nane kullanılabilir.