BUĞDAYLI SÜTLÜ ÇORBA

1 su bardağı buğday
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı süt
1 su bardağı haşlanmış nohut
3 dal taze nane
4 çorba kaşığı yoğurt
4 su bardağı su

Buğdayları akşamdan tencereye koyup 10 dakika kadar haşlayın. Altını kapatın ve üzerine 1 su bardağı soğuk su koyup bekletin. Şişen buğdayın üzerine su koyup 35 dakika pişirin. Diğer tarafta tereyağını ve soğanı 3 dakika kavurup üzerine haşlanmış nohutları koyun, karıştırın. Bu karışımı da buğdayların içine ilave edip pişirmeye davam edin. Süt ve yoğurdu bir kap içinde çırpın. Tencereye ilave edip 5 dakika daha beraber kaynatın. Servis tabağına alıp taze nane ile süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72200 • adı:Buğdaylı Sütlü Çorba • gönderen:AhuDudu • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:26