



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ NOHUTLU BUĞDAY ÇORBASI

1 su bardağı haşlanmış aşurelik buğday
1 su bardağı haşlanmış nohut
500 gram kemikli koyun eti
1 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 adet limon
150 gram margarin
2 baş soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Buğday ve nohut ayrı olarak gecedan ıslatılır ve haşlanır. Ayrı bir tencerede kemikli et soğan ile kemiklerinden ayrılınca kadar haşlanır. Ateşten indirilir, etler didiklenir etin suyu ve didiklenmiş etler haşlanmış buğdaylara katılır. sana klasik yağ ile Haşlanmış nohutlar ilave edilir.Bir taşım kaynatılır. Bir kasede yumurta, un, limon, suyu terbiye yapılarak çorbaya katılır. içine tuz ve karabiber ilave edilerek servise hazırlanır. kırmızı biberi sana klasik yağ eritilip üzerine gezdirilip servis yapılır.