FASULYELİ BUĞDAY ÇORBASI

250 gr. taze fasulye
1.5 su bardağı buğday
2 su bardağı et suyu
5 su bardağı su
2 su bardağı yoğurt
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı nane
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz

Bir tencereye su, et suyu ve buğdayı koyun. Buğday pişince verev doğranmış fasulyeleri ekleyip yumuşayıncaya kadar pişirin. Yoğurdu çırpıp çorbanın suyuyla ılıtın. Ardından yavaş yavaş çorbaya ekleyip tuzunu ayarlayın. Soğanı tereyağında kavurup nane ve pul biberi ekleyin. Karışımı çorbaya ekleyerek karıştırın.

© lezzetler.com tarif no:98637 • adı:Fasulyeli Buğday Çorbası • gönderen:Tülay Sak • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:18