



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 bardak su

Buğdayları 10 dakika kadar haşlayın. Altını kapatın ve üzerine bir su bardağı soğuk su koyup bir gece bekletin. Şişen buğdayın üzerine su koyup 35 dakika pişirin. Tereyağını ve soğanı üç dakika kavurup üzerine haşlanmış nohutları koyup karıştırın, tencereye ilave edin. Süt ve yoğurdu çırpın. Çorbaya azar azar ilave edip beş dakika daha kaynatın.