



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUĞDAY ÇORBASI

Malzemeler

- 1/2 su bardağı aşurelik buğday (100 gr)
- 10 su bardağı et veya tavuk suyu (bulyon da olabilir) (2,5 lt)
- 1 adet küp şeklinde doğranmış havuç
- 1 adet kereviz (sapı ile birlikte küp doğranmış)
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet pırasa (2 cm'lik parçalar halinde doğranmış)
- 2 çay kaşığı domates salçası
- 1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye (200 gr)
- 1/2 çay kaşığı kuru nane
- 1/2 çay kaşığı kuru biberiye
- 2 adet defne yaprağı
- Tuz
- Karabiber
- Peynirli Krutonlar için:
- 2 adet kalın tost ekmeği
- 1/2 su bardağı rende çedar veya kaşar peyniri (100 gr)

Yapılışı

Buğdayı bir gece önceden sıcak suda ıslatın.

Islattığınız buğdayı, derin bir tencerede 10 su bardağı tavuk veya et suyuyla, 45 dk kadar kısık ateşte haşlayın. Doğranmış sebze, kuru soğan, kuru nane, defne yaprağı, kuru biberiye ve salçayı buğdaylı et suyuna ilave edip, tuz ve biberiye ile lezzetlendirin. Çorbayı kısık ateşte 20 dk pişirin. Defne yaprağını çıkarıp, 1 su bardağı kuru fasulyeyi ilave edin ve 10 dk daha kısık ateşte, pişirmeye devam edin.

Çorbayı, peynirli krutonlarla servis yapın.

Krutonlar için:

Tost ekmeklerini tost makinesinde kızarttıktan sonra, kenarlarını kesin. Ekmeklerin üzerine rende çedar ya da kaşar peynirini serpin ve emekleri, fırında, peynirler eriyene kadar pişirin. Üzerine peynir eritilmiş tost ekmeklerini, kare şeklinde keserek hazırlayın.