BUĞDAY ÇORBASI

1 su bardağı buğday
3 su bardağı su
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 adet yumurtanın sarısı
3 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı margarin
Tuz
Kırmızıbiber
Nane

Bir gece önceden ılık suda bekletilmiş buğdayı süzüp, üzerine suyu koyarak haşlayın. Ardından nohudu ekleyip, 15 dakika daha pişirin. Ayrı bir kapta yumurta sarısı, yoğurt ve unu çırpın. Çorbanın suyundan azar azar ilave ederek ılıtın ve çorbaya ekleyin. Tuzunu ayarlayıp, iki taşım daha kaynatın.

© lezzetler.com tarif no:65702 • adı:Buğday Çorbası • gönderen:tombalak • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:19