



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU BUĞDAY ÇORBASI

50 Gr Sana Klasik
2 Bardak YOĞURT
1 Bardak nohut
1 Avuç maydanoz
1 Avuç dereotu
6 Bardak su
2 Bardak Buğday
1 Avuç taze nane
1 Adet limon suyu
2 Avuç erişte

Buğdayı ve nohudu akşamdan ıslatın. Ayrı tencerelerde SANA MARGARİN ilave ederek haşlayın. Daha sonra, buğday ve nohutları aynı tencereye boşaltıp, üzerini bir parmak geçecek kadar su ilave edin. Suyu bir taşım kaynatıp sonra soğumaya bırakın. İçine iki su bardağı yoğurt ilave edin. Taze nane, maydanoz ve dereotu kıyıp, çorbaya ekleyin. Kaselere boşaltın. Limon suyunu ekleyin. Kasenin ortasına buz küpleri koyarak servis yapın.