



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YAZ ÇORBASI

100 gram kuru fasulye
100 gram buğday
100 gr. yoğurt
Dereotu
Tuz

Buğdayla, fasulyeyi bir gece önceden suya koyun. Ertesi günü suyunu değiştirin ve iyice haşlayın. Daha sonra yoğurdu çırpıp, çorbaya ilave edin. İnce kıyılmış dereotunu da katarak servis yapın.

Bu yemek, bizde pek bilinmiyor, ama bir çok ülkede, yaz aylarında bol bol yeniyor. Hele, servisi de usulüne uygun yaparsanız damak tadının yanma, göz zevki de eklemiş olursunuz.

Not: Bazı ülkelerde bu çorbaya yoğurt son anda ve üstte kalacak şekilde ilave ediliyor. Yoğurdun üstüne bir kaç zeytin tanesi konuyor. Salatalık ve domatesle de süslenen tabakların görünümü gerçekten çok güzel oluyor. Hem besleyici, hem de soğuk olduğu için beğenilen bu çorbaya bazıları buz da katıyorlar, ama biz size bunu tavsiye etmeyiz. Çünkü buz bir süre sonra erimeye başlıyor. Eriyen sular yemeğe karışıp tadım bozuyor.