



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI HAVUÇ ÇORBASI

[Sahrap Soysal](#)

3 adet orta boy ince havuç
1 adet orta boy patates
1 adet orta boy soğan
4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 çay kaşığı un
8 su bardağı sıcak et ya da tavuk suyu
4 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı kuru fesleğen
1 çay kaşığı kuru nane
2 demet dereotu

Aşurelik buğdayı yumuşaması için bir gece önceden 2 su bardağı suyla ıslatın.

Ertesi gün yıkayıp süzdükten sonra 10 su bardağı ılık suyla birlikte orta boy bir tencereye aktarın. Orta ısıli ateşte, suyu kaynamaya başlayıncaya kadar pişirin.

Kaynamaya başlayınca pirinç ve ince bulgur ekleyip 30-35 dakika, buğday iyice yumuşayıncaya kadar pişirin ve ocaktan alın.

Diğer taraftan, yoğurt, yumurtalar ve unu derin bir kaba aktarın. Tel çırpacak ya da çatal yardımıyla malzemeler iyice karıştıncaya kadar çırpın.

Hazırlanan yoğurtlu karışımı tenceredeki buğdayların üzerine aktarıp karıştırın.

Tencereyi tekrar ocağın üzerine alıp çorbayı, orta ısıli ateşte, sürekli karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin.

Kaynadıktan 5 dakika sonra ocaktan alın ve üzerine kuru nane, kuru fesleğen ve kırmızı pul biber serpip karıştırın. Soğuk ya da ılık halde servise sunabilirsiniz.