



BAKLIYATLI SOĞUK ÇORBA

<https://www.elele.com.tr>

1/2 su bardağı yeşil mercimek
1/2 su bardağı şeker fasulye
1/2 su bardağı dövme buğday
1/2 su bardağı barbunya
500 g yoğurt
8 su bardağı soğuk su
1/2 demet taze nane
1 diş sarımsak
Tuz

Mercimek, barbunya, buğday ve kuru fasulyeyi haşlayıp sularını süzerek soğumaya bırakın. Yoğurt ile suyu karıştırarak koyu kıvamlı ayran haline getirin. Sarımsağı ezin. Haşladığınız bakliyatları ve sarımsağı ilave edip karıştırın. Üzerine tuz ve kıyılmış nane ya da maydonoz serpiştirin.

