



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞDAY ÇORBASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

500 gram çorbalık buğday
500 gram yoğurt
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı tuz

Öncelikle buğdayı 3-4 saat kadar suda bekletin. Süzdürüp, bir tencereye alın. Üzerine 2,5 litre su ilave edip, kaynamaya bırakın. Buğdaylar yumuşayınca çorbanın sıcak suyundan da katarak yoğurdu ılıştırın ve karıştırarak çorbaya katın. 10 dakika birlikte pişirdikten sonra, tereyağını ayrı bir kapta eritip, çorbanın üzerine gezdirin. Son olarak tuzunu ve nanesini de ekleyerek ateşten alın.

