



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUĞDAY ÇORBASI

300 gr İçim Süzme Yoğurt
1 su bardağı dövme buğday
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı İçim Tereyağı
Bir tutam nane

Buğdayı akşamdan ıslatın ve sabah kaynayan suda 10 dakika haşlayın. Yumurtaı İçim Süzme Yoğurdun içine kırın ve koyu bir ayran kıvamına gelinceye kadar su ekleyerek çirpin. Hazırladığınız ayranı bir sos tenceresinde ısıtın ve kaynama derecesine getirin. İçerisine haşladığınız buğdayı ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Sık aralıklarla karıştırarak kısık ateşte pişirmeye devam edin. Küçük bir tavada İçim Tereyağı'nı eritin. İçine nane atarak 1 dakika kadar hızlı karıştırarak kızdırın. Çorbayı sıcakken üzerinde bu nane sosu ile sıcak servis edin.

