



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUĞDAY ÇORBASI

Malzemeler

1 su bardağı aşurelik buğday
3 su bardağı yoğurt
3 çorba kaşığı margarin
7 bardak et suyu
1 çorba kaşığı kuru nanane
1 soğan
tuz
kırmızıbiber

Hazırlanışı

Aşurelik buğdayı ayıklayıp yıkayalım.
Tencereye koyalım ve bir iki taşım kaynattıktan sonra bir gün bekletelim.
Ertesi gün aşurelik buğdayı kendi suyuyla ve et suyu katarak tuzunu ayarlayarak pişirelim.
Bir tavaya yağı alalım.Yoğurdu ekleyip iyice çırpalım.
Çırparken ılık et suyunu ekleyelim.
Soğanı küçük küçük doğrayıp tavaya alalım hafifçe öldürelim.
Kırmızı biberi naneyi ekleyelim.
Bu sosu çorbanın üzerine gezdirelim
