BUĞDAY ÇORBASI

1 su bardağı aşurelik buğday
Yarım su bardağı haşlanmış nohut
4-5 yaprak nane
1 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı kuru nane
Tuz

Buğdayın üzerine 2 parmak geçecek kadar su koyup 5 dakika haşlayın. Suyunu süzüp üzerine 4-5 su bardağı su koyun. Ocağa koyun ve yarım saat pişirin. Buğday tam yumuşamışsa nohutu ekleyin ve 1 su bardağı su katıp, 15 dakika daha pişirin. Tuz katıp altını kapatın. Ilınınca çırpılmış yoğurdun içine çorbadan 1 kepçe koyup karıştırıp tencereye boşaltın. Bir tavada kıyılmış soğanı tereyağında iyice kavurun. Üzerine nane ve pul biber ilave ederek kâselere aldığınız çorbaların üzerine paylaştırın.

© lezzetler.com tarif no:67185 • adı:Buğday Çorbası • gönderen:direnç • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:19