



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BUĞDAY ÇORBASI

6 bardak tavuk suyu
1 kahve fincanı buğday
1 kahve fincanı misir
2 kasık sade yağ
2 bas soğan
Beyazından biraz tavuk eti

Buğday ve misiri aksamdan temizleyip bol suda islatin, iyice kabarsınlar, derin bir tencerede 2 kasık yağ eritin, 2 bas soğanı kabukları soyulup yıkandıktan sonra, çok ince doğrayıp tencereye atın, hafifçe pembeleştirin ve 6 bardak tavuk suyunu da tencereye koyun, buğdayı, misiri ilave edin, eğer varsa biraz tavuk eti didikleyin, hepsi iyice pisince bol limon ilavesiyle servis yapın.

[ML@ Buğdaylı Çorba için tıklayın](#)
