



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞDAY ÇORBASI

Tülin Çakıroğlu

2 Su Bardağı Aşurelik Buğday
1/2 Su Bardağı Nohut
2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
1 Adet Domates
1 Adet Sivribiber
1 Adet Soğan
1 Çorba Kaşığı Salça
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber

Nohut ve buğdayı akşamdan ıslatalım. Suyunu süzdükten sonra bekletelim. Başka bir tencereye yağı koyalım, içine önce küçük küçük doğradığımız soğanı ekleyelim. Soğanlar pembeleşince küçük küçük doğradığımız biberi ekleyelim. Salçayı koyup, kavurmaya devam edelim. Ardından küçük küçük doğradığımız domatesleri ilave edelim. Son olarak beklettiğimiz buğday ve nohutları ekleyelim. Üzerini iyice örtecek kadar sıcak su veya et suyunu malzemeye ekleyelim. Son olarak tuz ve karabiberi ilave edelim. Yaklaşık bir saat kadar pişirdikten sonra servis yapalım.