



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUĞDAYLI NOHUT ÇORBASI

Malzemeler

- 1 su bardağı buğday
- ½ su bardağı Tukaş haşlanmış nohut
- 8 su bardağı et suyu
- 2 soğan
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 2 su bardağı yoğurt
- ½ demet maydanoz
- Tuz
- ½ su bardağı su

Hazırlanışı

Buğdayı akşamdan yıkayıp, ılık suda ıslatın. Ertesi gün buğdayı haşlayıp, süzün. Tukaş Haşlanmış Nohut'un suyunu süzüp, buğdayla birlikte tencereye alın. Et suyunu ekleyip kaynatın. Maydanozu temizleyip, ince ince doğrayın. Soğanın kabuklarını soyup, kıyın. Sıvıyağı tavada ısıtıp, soğanı pembeleştirin. Pişmekte olan çorbaya ekleyip, karıştırın. Yoğurda yarım bardak su ekleyip, iyice çırpın. Çorbanın suyundan azar azar ilave edip, ılıtın. Sürekli karıştırarak, çorbaya ekleyin. Bir taşım kaynattıktan sonra maydanozu ilave edin. Ateşten alıp, sıcak olarak servis yapın.

[ML® Buğdaylı Çorba için tıklayın](#)