



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞDAYLI SEMİZOTU YAZ ÇORBASI

1 su bardağı buğday
1 tutam dereotu
1 tatlı kaşığı nane
1 demet semizotu
1 kg. yoğurt
3 adet közlenmiş biber
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Su

Bir su bardağı buğdayımızı bir miktar su içinde haşlayalım. Diğer taraftan yoğurdu bir kap içerisinde çırpalım.Semizotlarını güzelce yıkayıp çok ince ince doğrayalım.Yoğurdumuza haşladığımız buğdayları ,semizotunu ilave edip tuzunu ayarlayalım.Yoğrudun kıvamına göre suyumuzu ekliyip yoğurdumuzu çorba kıvamına getirelim. Nane ilave edip karıştıralım. Fırın içinde yağlı kağıtta kırmızı biberlerimizi közleyip kabuğunu çıkartıp zeytinyağı ile birlikte rondodan geçirelim. Çorbamızı kaselere döküp üzerine közlenmiş biberli sostan gezdirip soğuk olarak servis edelim.

