



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞDAYLI SÜTLÜ ÇORBA

- 1 su bardağı buğday
- 1 adet soğan
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 3 dal taze nane
- 4 çorba kaşığı yoğurt
- 4 su bardağı su

Buğdayları akşamdan tencereye koyup 10 dakika kadar haşlayın. Altını kapatın ve üzerine 1 su bardağı soğuk su koyup bekletin. Şişen buğdayın üzerine su koyup 35 dakika pişirin. Diğer tarafta tereyağını ve soğanı 3 dakika kavurup üzerine haşlanmış nohutları koyun, karıştırın. Bu karışımı da buğdayların içine ilave edip pişirmeye devam edin. Süt ve yoğurdu bir kap içinde çırpın. Tencereye ilave edip 5 dakika daha beraber kaynatın. Servis tabağına alıp taze nane ile süsleyip servis yapın.