



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞDAYLI VE BADEMLİ YOĞURT ÇORBASI

1 su bardağı aşurelik buğday
6 su bardağı su
50 gram tuzsuz badem
200 gram süzme yoğurt
1 yumurta sarısı
Tuz
3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
6-7 parça kurutulmuş acı biber
1 tatlı kaşığı kuru nane

Buğdayı yıkayıp süzün. 6 bardak suyla birlikte tencereye alın. Kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin (arada karıştırın). Tuzsuz bademleri sıcak suda 10 dakika bekletip kabuklarını soyun. Küçük parçalar olacak şekilde kırın.

Süzme yoğurdu yumurta sarısı ile çirpin. Buğdayın pişme suyundan birkaç kaşık ekleyip karışımın ılınmasını sağlayın. Bu karışımı ve kırılmış bademi buğdayın üzerine ilave edip 20 dakika pişirin. Tuzla tatlandırın. Zeytinyağını tavada ısıtıp acı biberleri ekleyin ve hafifçe kızartın. Naneyi ekleyip tavayı ocaktan alın. Biberli ve naneli yağı çorbanın üzerine gezdirin. Servis yapın.

Not: Çorbaya eklediğiniz yoğurtlu karışımın mutlaka ılık olması gerekiyor. Aksi takdirde yoğurt kesilir. Hem görünümü hem de lezzeti iyi olmayan bir çorba haline gelir. Küçük parçalar şeklinde kırdığınız bademleri dilerse incecik çekerek kullanabilirsiniz. Çorbaya kuru nane yerine taze nane yaprakları veya pul biber ekleyebilirsiniz.

