



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUĞDAYLI YOĞURT ÇORBASI

3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
5-6 dal taze nane
3 su bardağı yoğurt
1 su bardağı buğday
1 tatlı kaşığı kuru nane
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Akşamdan buğdayları ılık suya koyup sabaha kadar bekletin. Sabah buğdayları ocağa koyup yumuşayana kadar su ile pişirin. Buğdayları soğuk sudan geçirip yoğurt ile karıştırın. Çorbanın kıvamına göre soğuk su ilave edebilirsiniz. Ardından tuz ve kuru nane ilave edin. Servis tabağına alıp üzerine ise bolca taze nane koyun. Son olarak üzerine zeytinyağı gezdirerek servis yapın. Arzu eden servis yaparken çorbaya buz da ilave edebilir.

