



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULAMA ÇORBASI (YOZGAT)

- 1 kase yoğurt
- 1 kase haşlanmış yarma
- Yarım kase haşlanmış nohut (İsteğe bağlı)
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı nane
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kase soğuk su
- 10 su bardağı kaynamış su

Öncelikle tencereye sıvı yağı koyuyoruz. Sonra yumurtayı ve unu ekleyip iyice çırpıyoruz. Ardından yoğurdu ekliyoruz, haşlanmış döğmeyi koyuyoruz. Sonra nohudunu koyuyoruz ve hepsini karıştırıyoruz. Ardından 1 kase soğuk suyu ekliyoruz. Ocağın altını açıyoruz. Kaynayana kadar karıştırıyoruz. Kaynadıktan sonra kaynamış suyumuzu ekliyoruz. Yemeğimiz piştikten sonra nane ile yağımızı yakıp yemeğimize döküyoruz.

