



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DÖVME ÇORBASI

### Malzemeler

- 1 su bardağı aşurelik buğday.
- 250 gram taze fasulye.
- 1 adet soğan.
- 1,5 su bardağı Sütüş kaymaksız yoğurt.
- 2 çorba kaşığı Sütüş tereyağı.
- 2 çay kaşığı kırmızıbiber.
- 1 çorba kaşığı un (tepeleme).
- 1 adet yumurta.

### Hazırlanışı

Akşamdan sıcak su ile ıslatılan aşurelik buğdayı ertesi gün yumuşayana dek haşlayın. Yarı yarıya haşlandığında, üçe kesilmiş taze fasulyeleri tencereye aktarın. Fasulyeler yumuşayana dek haşlayın. Ayrı bir yerde bir yumurtayı çırparak, Sütüş kaymaksız yoğurdu ve unu ilave edin. Sürekli karıştırarak çorbanın üzeri göz göz olana dek pişirin. İncesine yakın çorbanın tuzunu ayarlayın. Ateşten aldıktan sonra üzerine kızdırılmış kırmızıbiberli Sütüş tereyağını gezdirerek ikram edin.

---