



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

Yarım çay bardağı yarma
1 yumurta
2-3 yemek kaşığı pirinç
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı yoğurt

Yarma bir kâbin içine alınır sıcak suyla ıslatılır. Islatılan yarma ve pirinç haşlanır. Yoğurdu bir kâpta ezip içine 1 yumurta, 1 yemek kaşığı un eklenir çırpılır. Yeteri kadar su eklenip ocağa alınır, karıştırılarak kaynatılır. İçerisine haşlanmış nohut, pirinç ve yarma eklenir kıvama gelinceye kadar pişirilir. Tuz da eklenip; bir tavada eritilen tereyağı, naneli sos üzerine gezdirilir.

