



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ BUĞDAY ÇORBASI

2 su bardağı aşurelik buğday
1 adet kuru soğan
500 gram kemikli et
1 çorba kaşığı salça
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tutam tuz
yeterince su

Buğdayı tencereye alın üzerini kapatacak kadar su koyup katnatın, altını kapatıp 5 saat şişmesini bekleyin. Dödüklü tencerede sıvı yağı alıp ısıtın, soğanları kavurun, etleri de ekleyin, salça tuz, su ve buğdayları da ekleyip dödüklünün kapağını kapatın, 30 dakika pişirin sıcak servis yapın.