



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYELİ YOĞURT ÇORBASI

1 su bardağı aşurelik buğday
200 gr. taze fasulye
Yeteri kadar su
2 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
Tuz

Buğdayı bir gece öncesinden ıslatın. Ertesi gün suyunu süzün ve üzerini geçecek kadar su ekleyerek kaynamaya bırakın. Kaynayınca verev doğranmış fasulyeyi ekleyip yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. Yoğurt, yumurta ve unu çirpın. Çorbanın suyuyla ılıştırıp karıştırarak çorbaya ekleyin. Bir taşım kaynatıp ocaktan alın. Üzerine tereyağında yakılmış pul biber gezdirin.