



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FISTIKLI BAYRAM ÇORBASI

- 1 su bardağı haşlanmış buğday
- 1 soğan
- 2 çorba kaşığı un
- 1 yumurta sarısı
- 4 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 6 su bardağı su
- Nane, kırmızıbiber
- 3 çorba kaşığı antepfıstığı ve çiğ badem

Tencerede rendelenmiş soğanı ve tereyağını kavurun. Suyunu, iyice haşlanmış buğdayı da ekleyip kaynatın.Üzerine ayrı bir yerde yumurta sarısı, yoğurt ve unu iyice çırpıp ekleyin. Tenceredeki suyun içinden biraz üzerine döküp ılıştırın.Daha sonra çorbanın içine boşaltıp 10 dakika kaynatın. Servis yaparken, tereyağında fıstıkları kavurup bademleri de bırakın ve kırmızıbiberi ekleyip çorbanın üzerine güzelce dökün. Sıcak servis yapılır.

