



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI ÇORBA

1 su bardağı haşlanmış buğday
1 adet 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

Rendelenmiş soğanı tereyağında kavurun. Üzerine haşlanmış buğdayı ve suyu koyup kaynatın. Yumurta sarısı, yoğurt ve unu iyice çirpin. Çorbanın suyuyla ılıştırıp tencereye ekleyin. 10 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Fıstık ve bademleri tereyağında kavurun, çorbanın üzerine ekleyerek servis yapın.