



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALAMIN BUĐDAY ÇORBASI

1 su bardađı buđday
1 su bardađı nohut
1 kg yođurt
2 orba kaşığı un
2 orba kaşığı tereyağı
8 su bardađı su veya et suyu
Tuz
Üzeri için:
Kuru nane

Nohut ve buğday ayrı ayrı haşlanır. Tencereye un ve tereyağı konur. Un pembeleşince ateş kapatılır, soğuk et suyu ve yoğurt atılır. Pürüz kalmayana kadar karıştırılır. Ateş orta ayarda yakılır. Üzerine buğday, nohut ve tuz eklenir. Kaynama noktasına gelene kadar karıştırarak pişirilir. Kaynayınca kısılır, 5 dakika daha kaynatılır. Servis kasesine konur. Üzerine kuru nane serpilir.