



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HARDALLI ÇORBA

<https://www.sabah.com.tr>

1 tatlı kaşığı hardal  
1 çay fincanı buğday  
Yeteri kadar su  
7 çorba kaşığı yoğurt  
2 çorba kaşığı un  
2 su bardağı et suyu  
Bir buçuk çorba kaşığı tereyağı  
7 dal taze soğan  
1 adet domates  
5-6 dal dereotu  
Tuz  
Karabiber  
1 er çay kaşığı nane ve toz kırmızıbiber

Buğdayı iyice yıkayıp süzdükten sonra bir tencereye alın. Üzerini dört parmak geçecek kadar su ilave edin ve haşlayın. Çırpılmış yoğurt ekleyip birlikte kaynatın. Ayrı bir yerde unu 2 su bardağı soğuk su ile açın ve et suyu ile birlikte tencereye ekleyin. Tereyağını tavada kızdırıp, kıyılmış taze soğan, rendelenmiş domates, kıyılmış dereotu, nane ve hardal ekleyin. Soğan yumuşayana dek soteleyin. Ocaktan alıp, buğdaya ilave edin. Toz kırmızıbiber ekleyip, tuz ve karabiberini ayarlayın ve karıştırın. Sıcak olarak servis yapın.

