



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI BUĞDAYLI ÇORBA

- 1 su bardağı aşurelik buğday
- 1/2 demet ıspanak
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 2 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Buğdayı gecedan ılık suyun içinde bekletin. Sabah iyice kabaran buğdayı yıkayıp tencereye koyun. Üzerini kapatacak kadar su ekleyip, buğdaylar iyice açılana kadar yaklaşık 50 dakika pişirin. Pişen buğdayların üzerine yıkanıp ince kıyılmış ıspanakları ekleyin. Ispanaklı çorbayı 20 dakika kaynatın.

Bu arada ayrı bir kapta yumurta, un ve yoğurdu pürüzsüz hale gelene kadar çırpın. Çorbanın suyundan bir miktar ekleyip, sulandırın. Çorbayı devamlı karıştırarak yoğurtlu karışımı ilave edin. Çorba kaynamaya başlayınca karıştırmayı bırakıp, 5 dakika daha kaynattıktan sonra ocağın altını kapatın.

Ufak bir tavada tereyağını eritip, kırmızı biberi karıştırın. Hazırladığınız karışımı çorbanın üzerinde gezdirip, servis yapın.

