



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KEŞKEK ÇORBASI (KASTAMONU)

500 gr. aşurelik buğday
100 gr tereyağı
1 adet soğan
tuz

Buğday yıkıldıktan sonra haşlanır ve 5 saat bekletilir sonra suyunu çekeve üzerine su ekledikten sonra kaynamaya alınır pişdikten sonra biryanda yapmış olduğumuz tereyağıyla soğanı kavurup pul biberinide ekledikten sonra çorbaya eklenir tuz koyduktan sonra 2 dk. kaynatıp servise hazır.

[ML® Keşkek Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Simit Tiridi için tıklayın](#)