



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRIK BUĞDAY ÇORBASI

1 su bardağı kırık buğday
Yarım kilo süzme yoğurt
1 yumurta
Yarım çay bardağı pirinç
Yarım paket tereyağı
1 çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı nane
1 tatlı kaşığı tuz
1 litre su

Buğday ve pirinç yıkanıp tencereye konur. Yumurta ve yoğurt da katılıp güzelce karıştırılır. 1 litre suyu da koyup kıvamı ayarlanır. Ocağın üzerine konup sürekli kaynayanaya kadar karıştırılır. Kaynamaya başlayınca altı kısılır ve yavaş yavaş kaynamaya bırakılır, arada bir karıştırılır. 15 dakika daha kaynatılıp 1 su bardağı soğuk su eklenir ocaktan alınır. Tavada tereyağı eritilir, pulbiber ve nane konup çorbaya eklenir.

