



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖHTÜ ÇORBASI

1 yemek kaşığı dolusu ince bulgur
1 y.k.dolusu yarma(göce)
2 y.k.dolusu un
1 tatlı kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz
bol kimyon ve nane 1 orta boy patates
1 orta boy soğan
acı sevenler için pulbiber
1 kase sarımsaklı yoğurt

Çorba tencerenizi 4'de 3'ü dolacak kadar suyla doldurup kaynamaya bırakın bu arada sol bölümde yazan malzemeleri bir kabin içine koyup yarım çay bardağı suyla yoğurun.Unu ve suyu duruma göre ayarlayın. Çünkü hamur elinize yapışmamalı çok da katı olmamalı. Elde ettiğiniz hamurdan küçük bezeler koparın. Kopardığınız bezeleri avcunuzun içinde rulo haline getirin.Yani uzatın. Sonra nohut tanesi büyüklüğünde parçalar koparıp parmağınızla avcunuzda bastırıp yassı hale getirin. Dibi unlanmış tabağa yuvarladığınız küçük hamur parçalarını kaynamakta olan suyun içine atın. Hepsi bitene kadar beklemeyin ki yapışmasın.Onlar kaynarken küçük bir tavada küçük doğradığınız soğanı ve patatesi kavurun.içine renk verecek kadar salça koyun. Biraz tuz ekleyin ve yavaşça tencereye ekleyin.15 dak sonra çorbanız hazırır.