



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY AŞI

1 su bardağı buğday
1 su bardağı yoğurt
1 tane yumurta sarısı
Tuz
Üst malzemesi:
300 gr. kıyma
1 tane kuru soğan
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Nane

5 bardak suyu ve buğdayı tencereye koyup pişirelim. Pişen buğdayın yarısını alıp kalan buğdayı el blenderıyla püre yapalım. İçine ayırdığımız buğdayı geri koyalım. Yoğurt ve yumurta sarısını çırpıp çorbaya ekleyelim. Karıştırarak kaynatalım. Tuz ekleyelim. Kıyma, doğranmış soğan ve yağı tavada kavurup içine tuz, karabiber ve salçayı ekleyelim. Çorbayı kaseye koyup üstüne kıymalı sosu yayalım. Naneyle süsleyip servis yapalım.

