



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURUTLU BUĞDAY ÇORBASI

1 Su Bardağı Buğday
3 Adet Kurut
1 Çorba Kaşığı Söke Un
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Adet Soğan
1 Tutam Tarhun
Yeteri Kadar Tuz ve Su

Büyük bir kasede kurutu üzerine kaynar su dökerek ıslatın. İyice ezdikten sonra üzerine 1 çorba kaşığı un koyarak çırpın ve kıvamı yumuşatın. Tencerede tereyağını ve soğanı kavurun. Ayrı bir kapta buğdayı haşlayın. Haşlamış olduğunuz buğdayı kurutun içine katın. Suyunu ve tuzunu ayarladıktan sonra tencereye boşaltın. Çorba kaynadıktan sonra üzerine doğranmış tarhununu, naneyi ve pul biberi koyun.