



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU BUĞDAY ÇORBASI

Yarım su bardağı buğday
Yarım su bardağı nohut
1 su bardağı İçim Süzme Yoğurt
1 adet yumurta
1.5 çorba kaşığı kaşığı un
2 çorba kaşığı İçim Tereyağı
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı tuz

Buğday ve nohudu gecedan ıslatın. Her ikisini de ayrı tencerelerde 10'ar dakika haşlayın ve süzün. Aynı tencereye aktarın. 1 çay kaşığı tuzla birlikte, üzerini kaplayacak kadar kaynamış suda tekrar pişirmeye başlayın. Ayrı bir kaptan un, yumurta ve İçim Süzme Yoğurdu biraz su ile ezerek çirpin. Karışımı çok yavaş ve devamlı karıştırarak tencereye ekleyin. Karışım iyice kıvam alınca ocakta alın. (Yaklaşık 20 dakika sürecektir.) Derin küçük boy bir sos tavaşında İçim Tereyağı'nı eritin. Nane ve kekiğı bu yağda iyice çevirin ve yanmadan 1 dakika içinde ocaktan alın. Çorbayı sıcakken üzerinde bu nen kekiğı sosuyla servis edin.

