



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NOHUTLU YAYLA ÇORBASI

- 1 lt tavuk tavuk suyu
- 1/2 bardak haşlanmış nohut
- 1 kahve fincanı arpa şehriye
- 1 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı süzme yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı
- 10 gr sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı kuru nane

Tavuk suyunun içine nohutları ilave edin ve 10 dakika sonra arpa şehriye ekleyin. Ayrı bir kaptaki 6-7 dakika kavurduğunuz un ve yağı çorba karışımına katın. Süt, yoğurt ve yumurta sarısını da bir süzgeçten geçirerek çorbaya ilave edin. Hemen ateşten indirin ve tuzla naneyi de karıştırarak servis yapın.

