



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ BUĞDAY ÇORBASI

200 g Pınar Labne
120 g buğday
4 su bardağı su
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Buğdayları suda 1-2 saat bekletin sonra yumuşayana kadar haşlayın. Bir kasede un, yumurta, zeytinyağı ve Pınar Labneli'yi çirpin. Çırdığınız karışıma azar azar suyu ekleyin. Daha sonra tuzunu ekleyin. Kaynayıncaya kadar karıştırarak pişirin ve buğdayları ekleyin. 1-2 taşım kaynadıktan sonra soğutup buzdolabına kaldırın. Servis zamanına kadar buzdolabında bekletin.

