



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK NOHUTLU YOĞURT ÇORBASI

1 paket Duru Pratik Haşlanmış Nohut
½ su bardağı Başbaşı Bulgur
1 su bardağı süzme yoğurt
4 su bardağı su
2 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı nane
2 çay kaşığı Tuz

Tencereye bulguru koyun. Üzerine suyu ilave edin.
Bulguru 15 dakika haşlayın.
Üzerine Duru Pratik Haşlanmış Nohut'u ekleyin.
Diğer tarafta Yoğurt, un ve yumurtayı bir kaba alıp çırpın.
Tencerenin içerisinden iki kaşık su alıp karışıma ekleyin ve hızlıca karıştırın.
Ardından yavaş yavaş çorbaya ekleyin.
Tuzu serpip iyice karıştırın.
Kısık ateşte koyu bir kıvama gelinceye kadar pişirin.
Tereyağını tavada eritip kırmızı toz biberi ilave edin.
Çorbayı kaselere paylaştırıp üzerine biberli yağı gezdirin ve nane serpip servis yapın.

