



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİZOTLU BUĞDAY ÇORBASI

1 demet semizotu
1 su bardağı buğday
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı et suyu
1 kase yoğurt
1 yumurta sarısı
yarım limon suyu
5 bardak su
bir tutam tuz
Çorbanın Üzeri için;
25 gr sana margarin
1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Buğday haşlanır. Suyu tuzu ilave edilir.Ardından yoğurt yumurta limon çırpılıp çorbaya dökülür. ve pişirilir. En son semizotu konur ve sonra üzerine sana margarin eritilerek kırmızı toz biber ilave edilir ve çorbanın üzerine dökülür.Servise hazır.

Not: Sana margarin eritildikten sonra kırmızı toz biber ilave edilir ve ocağın altı hemen kapatılır sosun yanmaması için.