



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİZOTLU BUĞDAY ÇORBASI

1 demet semizotu
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 soğan
2 çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı
4 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağı
6 su bardağı su
Nane, kırmızıbiber

Tencerede rendelenmiş soğanı ve tereyağını kavurun. Suyunu, haşlanmış nohudu da ekleyip kaynatın. Üzerine ayrı bir yerde yumurta sarısı, yoğurt ve unu iyice çırıp ekleyin. Tenceredeki suyun içinden biraz üzerine döküp ılıştırın. Daha sonra çorbanın içine boşaltıp 10 dakika kaynatın. Kıyılmış semizotunu içine katıp karıştırın ve sıcak servis yapın.