



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEZARIN ÇORBASI

50 Gr Sana Klasik
5 Bardak su
1 Avuç dereotu
1 Adet Limonun Suyu
2 Bardak YOĞURT
2 Bardak Buğday
1 Avuç maydanoz
1 Bardak nohut

Buğdayı ve nohudu akşamdan ıslatın. Ayrı tencereelerde SANA MARGARİN ilave ederek haşlayın. Daha sonra, buğday ve nohutları aynı tencereye boşaltıp, üzerini bir parmak geçecek kadar su ilave edin. Suyu bir taşım kaynatıp sonra soğumaya bırakın. İçine iki su bardağı yoğurt ilave edin. Taze nane, maydanoz ve dereotu kıyıp, çorbaya ekleyin. Kaselele boşaltın. Limon suyunu ekleyin. Kaselele ortasına buz küpleri koyarak servis yapın.