



SOĞUK BUĞDAY ÇORBASI

<https://www.sek.com.tr>

2 litre SEK ayran
1 çay bardağı buğday
1 adet salatalık
3 dal dereotu
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı pul biber
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı nar ekşisi

Buğdayı bol tuzlu suda açılana kadar ağır ağır tıngırdatarak süzdürün.Salatalık,dereotu,zeytinyağı ve sarımsağı mutfak robotundan geçirerek püre yapın.Karışımı ayran ve pul biberle birleştirerek en az 30 dakika buzdolabında dinlendirin.Ardından haşlanmış buğdayları ilave edin ve soğuk çorbanın üzerine nar ekşisi gezdirerek servis edin.

