



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞUK BUĞDAY ÇORBASI

2 su bardağı Sütüş Kaymaklı Yoğurt
2 su bardağı Sütüş Süzme Yoğurt
1,5 su bardağı haşlanmış nohut
½ su bardağı buğday
1 su bardağı haşlanmış şeker fasulye
4 yemek kaşığı zeytinyağı
7-8 dal taze nane, maydanoz, dereotu, fesleğen ya da reyhan
Tuz

Buğdayları 7-8 bardak suyla haşlayın. Haşlama suyundan 3 bardak ayırın, geri kalanını süzüp buğdayları kenara alın. Sütüş Kaymaklı Yoğurt ve Sütüş Süzme Yoğurt'u derin bir kaseye alıp üzerlerine tuz ve ayırdığınız 3 bardak buğdayın haşlanma suyunu ekleyin, çırpıcı yardımıyla karıştırın. Üzerine haşlanmış nohut, haşlanmış buğday ve haşlanmış şeker fasulye ekleyip karıştırın. Taze nane, maydanoz, dereotu, fesleğen ya da reyhanları ince kıyın. Zeytinyağı ile beraber hazırladığınız çorbaya ekleyip karıştırın ve soğuması için buzdolabına alın. Çorbanızı soğuduktan sonra servis edebilirsiniz.