



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK ÇORBA

1 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı kuru nohut
500 gr kaymakız nohut
500 gr aşurelik buğday

Kuru fasulye ve nohutu bir gece önceden ıslatıyoruz. Yumuşayınca kadar haşlıyoruz. Aşurelik buğdayı iyice yıkadıktan sonra düdüklü tencerede 20-25 dakika kadar haşlayıp iyice piştikten sonra nohut ve fasulye ile birleştiriyoruz. 5- 10 dakika daha haşladıktan sonra soğumaya bırakıyoruz. Yoğurdu çırpılarak arzuya göre tuz ekledikten sonra buğday karışımına ekliyoruz. Yoğurt ve tuz damak zevkine göre değiştirilebilir. Ben bazen daha özlü kıvamda olması için içine 2 tatlı kaşığı kendi yaptığım galeta unundan ekliyorum. Tavsiye edebilirim. Galeta unu için: bayat ekmekleri parçalayıp tepsiye yayıyorum ve iyice kuruyana kadar bekletiyorum. Dışarıda kururken küflenmez merak etmeyin. Sonra makinede çekiyorum incecik ve kullanıma hazır.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 10.02.2021