



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SOĞUK KEŞKEK ÇORBASI

250 gram dövülmüş keşkeklik buğday  
Bir büyük soğan  
250 gram nohut  
Yarım demet maydanoz  
Yarım demet nane  
300 gram yoğurt  
50-60 gram zeytinyağı  
2 kilo et suyu  
2 kilo su  
Yeter miktarda tuz

Akşamdan ıslatılan buğday ve nohut, sabah iyice yıkanır. Bir tencerede, ince kıyım soğan, zeytinyağı ile kavrulur. İçine et suyu ve buğdaylar eklenir. Bir saat kadar kaynatılır. Bu arada ayrı bir tencerede nohut haşlanır. Suyu süzöldükten sonra buğday karışımının içine eklenir. Yoğurt iyice çırpılarak, içine ince doğranmış nane ve maydanoz ilave edildikten sonra, buğday ve nohut karışımının içine yavaş yavaş karıştırılır. Çorba, kaynatılmadan ocaktan indirilip soğutulularak servis edilir. Bu çorba kışın sıcak olarak da servis edilebilir.

[ML® Keşkek Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Acılı Soğuk Çorba için tıklayın](#)

[ML® Soğuk Çorba için tıklayın](#)

[ML® Soğuk Çorba \(görsel\)](#)