



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞUK MISIRLI ÇORBA

SuperFresh Mısır 1/2 paket

Buğday 1 su bardağı

Dereotu 1/2 demet

Salatalık 2 küçük boy

Yoğurt 1,5 su bardağı

Zeytinyağı 1/2 çay bardağı

Tuz Bir miktar

Buğdayı tuzlu suda yumuşayıncaya dek haşlayın.

Haşlanan buğdayın suyunu süzün ve yıkayın.

Salatalıkları küp küp doğrayın.

Yoğurdu iyice çırpın.

Superfresh Mısır 5 dakika kadar haşlayın.

Yoğurdun içerisine haşlanmış olan SuperFresh Mısır ve buğdayı daha sonra doğranmış salatalığı ekleyin.

Süslemek için dereotundan bir miktar ayırın ve gerisini ince ince doğrayarak ilave edin.

Son olarak zeytinyağını ekleyerek karıştırın.

Dereotu ile süsleyerek soğuk servis yapın.

