



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK YOĞURT ÇORBASI

1 su bardağı buğday
1 su bardağı nohut
3 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet salatalık
¼ demet dereotu
1 diş sarımsak
6-7 adet ceviz içi
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı soğuk su
Üzeri için;
Dereotu
Ceviz içi
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici içerisine buğdayı ve suyu alın.

Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici'yi düdüklü baklagiller moduna alıp kapağını kapatıp pişmeye bırakın.

Pişen buğdayı süzüp kenara alıp soğumaya bırakın.

Ardından nohutları Arçelik Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici içerisine alıp düdüklü baklagiller modunda pişirin.

Nohutları da piştikten sonra kenara alın.

Salatalığı küçük küçük Arçelik Resital Doğrayıcı içerisinde doğrayın.

Geniş bir kapta yoğurt, dereotu, tuz ve suyu karıştırın.

Karışımın üzerine ceviz içini, soğuyan buğday ve nohutları ilave edip karıştırın.

Kıvamı arzu ettiğiniz gibi ayarlayabilirsiniz, daha sıvı olmasını isterseniz su miktarını artırabilirsiniz.

Soğuk yoğurt çorbanızı kasenize aldıktan sonra üzerine ince ince kıydığınız dereotu, salatalık ve cevizi ekleyip servis yapabilirsiniz.

