



## SÜTLÜ BUĞDAY ÇORBASI

4-5 çorba kaşığı yarma buğday  
Yarım litre süt  
1 fiske tuz  
1 kaşık tereyağı  
1 çay kaşığı sumak (isteğe göre)

Sütlü buğday çorbası tarifi için öncelikle yarma buğdayı bir tencereye alın ve üzerini geçer geçmez şekilde su ekleyin. 20 dakika buğdayları haşlayın. Karıştırarak sütü ilave edin ve tuz serpin. Süt ve tuzu ekledikten sonra 10 dakika kaynatın, ara ara karıştırın. Tereyağını bir sos tavasında eritin, sumacı ekleyip hafifçe kavurun. Sumak yerine acı sevenler pul biber de tercih edebilir.

