



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ BUĞDAY ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Aldığı kadar tuz

1 Bardak Buğday

1 Çorba Kaşığı kimyon

Aldığı kadar kızarmış bayat ekmek küpleri

1 Bardak süt

Aldığı kadar karabiber

5 Bardak su

Buğdayı bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün 5 su bardağı su ile haşlayın. Buğdayınız yumuşayınca, sütü ekleyin. Ayrı bir tavada, sana margarini ve kimyonu kavurun. Tuz ve karabiberle beraber çorbanıza ekleyin. Kızarmış küp ekmeklerle servis yapın.
