



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ BUĞDAYLI DOMATES ÇORBASI

1 Paket Bizim Mutfak Domates Çorbası
1 Çay Bardağı buğday
1 Çay Bardağı İçim Süt
7 Şu Bardağı su

Buğdayları, 5 bardak su bardağı suda haşlayın. Ayrı bir kaptaki Bizim Mutfak Domates çorbasını, 2 su bardağı su ile karıştırın ve tencereye karıştırarak ilave edin. Ayrı bir tabakta terbiyesi için 1 yemek kaşığı limon suyu, 1 yumurta sarısı ve 1 çay bardağı sütü karıştırın. Kaynayan çorbaya terbiyeyi karıştırarak ilave edin. Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirin.
