



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SÜTLÜ KEŞKEK ÇORBASI (KARABÜK)

1 su bardağı buğday  
1 litre süt  
3 yemek kaşığı tereyağı

Bir su bardağı buğdayı yıkayalım. Tencereye koyup üzerini geçecek kadar su ekleyelim. En küçük ocakta, en düşük ayarda buğdayları pişmeye bırakalım. (Amacımız buğdayın kısık ateşte özünü bırakmasını sağlamak) Buğdaylar suyunu çektiği zaman yine üzerini geçecek kadar su ilave edelim. Bu işlemi buğdaylar özünü bırakıp renk değiştirene kadar tekrarlayalım. En son sütü ekleyelim ve ocağın altını açıp kıvam alması için kaynamaya bırakalım. (10 dakika kadar) Daha sonra tuz ve bir başka tavada iyice kızdırdığımız tereyağını üzerine döküp karıştıralım.

