



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜZME BEYAZ PEYNİRLİ KARABUĞDAYLI KÖY ÇORBASI

250 gr İçim Süzme Beyaz Peynir  
1 çorba kaşığı İçim Tereyağı  
1 fincan karabuğday(haşlanmış)  
1 adet yumurta sarısı  
2 su bardağı tavuksuyu  
1 çorba kaşığı un  
2 su bardağı su  
2 tatlı kaşığı kuru nane  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Bir çorba kaşığı un ve tereyağı hafifçe pembeleştirin. Daha sonra içine tavuk suyu ve su ilave edin. Kaynamaya başladıktan sonra 1 fincan haşlanmış karabuğdayı ekleyin. Kuru nane, pul biber ve tuz ilave edin. Buğdayların iyice piştiğine emin olduktan sonra 1 yumurta sarısı ile 250 gr rendelenmiş süzme beyaz peyniri karıştırıp çorbaya ilave edip hemen ateşten alın.

