



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHILLI ÇORBA

1 su bardağı nohut
1 su bardağı buğday
Et suyu
Terbiyesi için:
1 yumurta sarısı
3 çorba kaşığı un
1 kase yoğurt
Yarım limon
Üzeri için:
Nane
Tereyağı
Pul biber

Buğdayı sıcak suyla ıslatın. Küçük bir tencereye koyun ve iyice haşlayın. Suyu biterse tekrar ekleyin. Haşlanan buğdayı ve nohudu büyük çorba tenceresine aktarın. Üzerine sıcak su ve et suyu koyup beraber pişirin. Karıştırma kabına yoğurt, un, limon suyu ve yumurta sarısı ekleyin. Çırpma teliyle karıştırın. İçine 1 bardak soğuk su koyun. Kaynayan çorba suyundan bir kepçe kadar alıp, terbiye kasesine koyun, bir yandan da hızlıca karıştırın. Çorbanın tuzunu da atın. Kaynayıp kıvamı ortaya çıkınca servis kasesine dökün. Tereyağını küçük bir tavada eritin. İçine nane ve pul biber atıp kızartın. Bu sosu da çorbanın üzerine dökerek servis edin.

