



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ BUĞDAY VE NOHUT ÇORBASI

1 bardak haşlanmış aşurelik buğday
1 bardak haşlanmış nohut
500 gr kemikli koyun eti
1 kaşık un
1 yumurta
1 limon
4 kaşık tereyağı
2 baş soğan,

Buğday ve nohut ayrı olarak gecedan ıslatılır ve haşlanır. Ayrı bir tencerede kemikli et soğan ile kemiklerinden ayrılıncaya kadar haşlanır. Ateşten indirilir, etler didiklenir. Etin suyu ve didiklenmiş etler haşlanmış buğdaylara katılır. Haşlanmış nohutlar ilave edilir. Bir taşım kaynatılır. Bir kâsede yumurta, un, limon suyu terbiye yapılarak çorbaya katılır. İçine tuz karabiber ilave edilerek servise hazırlanır. Üzerine kırmızıbiberli yağ gezdirilip tarçın serpilip servis yapılır.