



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ BUĞDAY VE NOHUT ÇORBASI

1/2 bardak buğday
1/2 bardak nohut
500 gr kuzu gerdan
5 bardak et suyu
2 orta boy soğan
4 kaşık tereyağı
1 çorba kaşığı un
2 adet yumurta sarısı
1 adet limon suyu
2 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı çekilmiş karabiber

Bir gün öncesinde ıslatılmış buğdayı ve nohutu ayrı kaplarda 40 dakika kaynatın. Malzemeler kaynarken bir tencereye 1.5 lt su, 1 soğan, 1 tatlı kaşığı tuz ile etleri koyup 1 saat pişirin. Et suyu ile ayıklanmış etleri çorbayı pişireceğimiz tencereye aktarın. Kaynamış buğday, nohutu ve malzemeyi 1 saat pişirin. Çorbanın pişmesine yakın soğanları kavurup çorbaya ilave edin. Yumurta sarılarını unla çırparak limon suyu ekleyin. Bu terbiyeyi kaynamakta olan karışıma ilave edin.