



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI BUĞDAY ÇORBASI

½ su bardağı aşurelik buğday
2 yemek kaşığı un
4 su bardağı sıcak su
4 su bardağı et suyu
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber, kırmızıbiber

Aşurelik buğdayları yıkayın.
4 su bardağı su ile yumuşayınca kadar (yaklaşık 30 dakika) haşlayın.
Tereyağı koyduğunuz tencerede unu kavurun.
4 su bardağı sıcak et suyunu ekleyerek kaynamaya bırakın.
Aşurelik buğdayları kaynayan suyunuzun içine ekleyin.
Karıştırarak kaynamaya bırakın.
1 su bardağı sütü ekleyerek 5 dakika daha kaynatın.
Tuz ve karabiberi ekleyin, sıcak servis yapın.
Üzerine tereyağda kavurduğunuz kırmızıbiberleri gezdirin.

