



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI BUĞDAY ÇORBASI

<https://yemek.name>

½ su bardağı aşurelik buğday
2 yemek kaşığı un
8 su bardağı su
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı tereyağ
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

Aşurelik buğdayları yıkayarak 4 su bardağı su ile yumuşayınca kadar (yaklaşık 30 dakika) haşlayın.

Tereyağı koyduğunuz tencerede unu kavurun.

4 su bardağı sıcak suyu ekleyerek kaynamaya bırakın. (Et suyu ile pişirirseniz daha lezzetli olur ancak ben o zamanki koşulları düşünerek eklemedim.)

Aşurelik buğdayları çorbaya ekleyin. Karıştırarak kaynamaya bırakın.

1 su bardağı sütü ekleyerek 5 dakika daha pişirin.

Tuz ve karabiberi ekleyin, sıcak servis yapın.

İsterseniz tereyağında kavurduğunuz kırmızıbiber ile süsleyebilirsiniz.



