



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YARMA ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı

1 su bardağı yarma (buğday)  
1 çorba kaşığı un  
6 su bardağı ayran  
2 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz  
Taze nane  
Pul biber

Ayran geniş bir tencerede tuz ve unla iyice karıştırılır.

Yıkanan yarma, ayrı bir tencerede 10 dakika haşlanıp süzülür ve ayrana eklenir. (Ayranın kesilmesini önlemek için kısık ateşte kaynayıncaya kadar tahta kaşıkla devamlı karıştırılır.)

Yarmalar iyice yumuşayınca ocaktan alınır.

Ayrı bir tavada tereyağı eritilip ezilmiş sarımsak ilave edilir, hafifçe kavrulur.

Hazırlanan sos çorbaya ilave edilip 5 dakika kaynatılır.

Nane ve pul biber eklenip servis edilir.

