



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YARMA ÇORBASI

1/2 su bardağı yarma
1/2 su bardağı haşlanmış nohut
5 su bardağı su
1 yemek kaşığı margarin
1 yumurta sarısı
1 su bardağı yoğurt
1/2 limon suyu
Tuz

Pişirmeden en az iki saat önce 1 bardak sıcak suyla ıslatılan yarma/5 bardak suya konur. Kaynamaya bırakılır. Nohut ilave edilir, tuz konulur. 1 yumurta sarısı, limon suyu ve yoğurtla iyice çirpilir. Kaynayan çorbaya katılır. Bir taşım kaynattıktan sonra söndürülür.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 15.03.2022