



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YARMALI YOĞURT ÇORBASI

1 kase aşurelik buğday
300 gr yoğurt
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 tutam nane
1 yemek kaşığı tereyağı

Aşurelik buğdayımızı akşamdan bir taşa kaynatıp sabaha kadar bekletiyorsun. Tencereye yumurtayı unu ve yoğurdu koyarak çırpıyorsun yeterince su ve akşamdan ıslattığımız yarmaları katıp orta ateste kaynayana kadar karıştırıyoruz. 1 kaşık tereyağı tavaya koyup kızdırdıktan sonra naneyi atıp kaynayan çorbanın üzerine döküyoruz, servise hazır.