



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YARMALI YOĞURT ÇORBASI

Elif Korkmazel

1 su bardağı aşurelik buğday
200 gr. taze fasulye
Yeteri kadar su
2 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
Tuz

Buğdayı bir gece suda bırakın. Ertesi gün suyunu süzüp üzerini geçecek kadar su ekleyerek kaynatın. Kaynayınca ayıklanmış ve verrev doğranmış fasulyeyi ekleyip fasulyeler yumuşayana kadar pişirin. Bir kasede yoğurt, yumurta ve unu çırpın. Çorba suyuyla ılıtarak yavaş yavaş çorbaya ekleyin. Bir taşım kaynatıp ocaktan alın. Üzerine yağda yakılmış pul biber dökün.



Fotoğraf "Hüsnü Zan" tarafından gönderildi. 07.11.2017