



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU AKŞEHİR ÇORBASI (KONYA)

[Sahrap Soysal](#)

Malzemeler

1 su bardağı nohut
1/2 su bardağı dövme (aşurelik buğday)
8-9 su bardağı su (et ya da tavuk suyu kullanmanızı öneririm)
Terbiyesi için;
500 gr yoğurt
2 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta
2 tepelme yemek kaşığı un
Ayrıca;
25 gr tereyağı (4 yemek kaşığı sıvıyağ da kullanabilirsiniz)
1 yemek kaşığı kuru nane
2 çay kaşığı kırmızı toz biber

Hazırlanışı

Nohut ve buğdayı iyice yıkayıp süzüp 6 su bardağı suyla bir gece önceden ıslatın. Yumuşayıp şişmiş olan buğday ve nohudu ertesi gün yıkayıp tekrar süzün. Üzerine 8-9 su bardağı su ekleyip haşlayın, (düdüklü tencere kullanmanızı öneririm) iyice yumuşayan nohut ve buğdayı ocaktan alın. Terbiyeyi hazırlamak için; yoğurt, tuz, yumurta ve unu derin bir kaba koyup tel çırpıcı yardımıyla iyice çırpın. Karışımı yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak tencereye aktarın. Çorbayı tekrar orta ısı ateşin üzerine oturtup sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın ve ocaktan alarak tuzunu kontrol edin. Yağı küçük bir tavada kızdırıp nane ve kırmızı biberi ekleyin. 1 dakika kadar pişirip ocaktan alın. Biberli sosu çorbanın üzerine gezdirin ve çorbayı sıcak sıcak servise sunun.