



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU BUĞDAY ÇORBASI

2 su bardağı yoğurt
2 su bardağı haşlanmış buğday
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
2-3 tatlı kaşığı nane
Pul biber
Tuz

Buğdayları haşlayın. Haşladığınız buğdayları tencereye alıp, üzerine su ekleyin.

Kaynamaya başlayınca, başka bir kapta hazırlayacağımız yoğurt, yumurta, un karışımını iyice çırpın. Yoğurt kesilmesin diye sıcak su ekleyip, tekrar hızlıca karıştırın. Bu karışımı kaynayan buğdaylara yavaşça ekleyin ve sürekli karıştırın. Tüm yoğurt çorbalarının püf noktası burasıdır.

Kaynayınca altını kısıp, diğer tarafta bir tavaya tereyağını ve isteğe göre soğanla soteleyebilirsiniz. Soğan istemeyenler tereyağına nane, pul biber ekleyip, karıştırın.

Ardından bu karışımı çorbaya ekleyin. Tuzu da ekleyip bir taşım daha kaynattıktan sonra yoğurtlu buğday çorbası hazır.

