



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU BUĞDAY ÇORBASI

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

1 çay bardağı buğday
2,5 su bardağı su
1 küçük kase yoğurt
1 çorba kaşığı un
Yarım limon suyu
1 yumurta sarısı
1,5 yemek kaşığı tereyağı
Nane
Kırmızı toz biber
Karabiber
Tuz

Yumurtanın sarısı ile beyazını ayırın. Cam bir kase içinde yoğurt, yumurta sarısı, limon suyu ve bir çorba kaşığı unu güzelce çirpin. Bir tencereye 2,5 su bardağı su koyup ve bir miktar tuz koyup buğdayları haşlayın. Buğdayları haşladığınız sudan 1-2 kepçe kadar yoğurtlu karışımına ilave edip karıştırın. (Bu sayede yoğurtlu terbiyeyi sıcak buğdaylı tencereye ilave ettiğinizde yoğurt kesilmeyecektir.) Terbiyeyi haşlamış olduğunuz buğday tenceresine dökün ve bir miktar kaynatın.

Ayrı bir tavada tereyağını eritin. Erittiğiniz tereyağının içine nane, karabiber, toz biber ilave ederek çorbanın üzerine sos hazırlayın. Çorba kaselerine önce çorbayı koyun üzerine de tereyağlı naneli sosu gezdirerek servis edin.

Not: Yoğurtlu buğday çorbası pişirmek için buğdayları bir gece önceden haşlayabilir, derseniz içine et suyu, nohut, ıspanak ekleyebilirsiniz.

