



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU ÇORBA

Yarım kilo yoğurt
Yarım su bardağı nohut
1.5 su bardağı aşurelik buğday
1 çorba kaşığı margarin
1 adet yumurta
1 çay kaşığı pul biber
3 çay kaşığı kuru nane
2 çay kaşığı tuz

Buğday ve nohut bir gece önce bol suda ıslatılır. Ertesi gün suyu süzülür. Nohut ve buğday bir tencereye alınıp üzerlerini 6 parmak geçecek şekilde su ilavesiyle ateşe alınır. Yumurta ve yoğurt bir kasede çırpılır. Nohutla buğday yumuşayınca eklenir. Karıştırılarak 10 dk kaynatılır ve tuz ekilir. Eğer çok koyu olursa sıcak su ilave edilir. Margarin tavada eritilir, nane ve kırmızı pul biber kızdırılıp çorbanın üstüne dökülür.