



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU DÖVME ÇORBASI

1,5 su bardağı yoğurt
1 su bardağı aşurelik buğday
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı un
6 su bardağı su
Tuz
Üzeri için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane

Buğdayı bir gece önceden ıslatın.
Tencereyi ocağa alın ve suyu ekleyip kaynatın.
Ardından buğday ilave edip yumuşayana kadar pişirin.
Buğdaylar yumuşadıktan sonra haşlanmış nohutu ekleyin.
Bir kasede yoğurt, 1 adet yumurtanın sarısı ve unu karıştırın.
Daha sonra kaynayan sudan 1 kepçe alıp yoğurtlu karışıma ekleyin ve hızlıca karıştırın.
Kaynadıktan sonra tuzunu ilave edin ve ocağı kapatın.
Tereyağını bir tavada eritin. Üzerine nane ekleyin.
En son naneli tereyağlı karışımı çorbaya ilave edin.
Sıcak servis edin.

