



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU SOĞUK YAZ ÇORBASI

2 Adet Pancar
1 Su Bardağı Haşlanmış Nohut
Yarım Paket Nuh'un Ankara Makarnası
750 gr Yoğurt
1 Tutam Maydanoz
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Tarifimize 2 adet pancarımızı haşlayarak başlıyoruz.
Haşlama suyuna 2 çay kaşığı tuz ilave ediyoruz.
Pancarlarımız 2 saat haşlandı.
Yarım paket makarnamızı haşlıyoruz.
Haşlanan pancarlarımızı soyuyoruz ve küçük küpler halinde doğruyoruz.
Pancarlarımızı bir kaseye alıyoruz.
1 su bardağı nohutumuzu ayıklayarak kasemize ekliyoruz.
750 gr yoğurdumuzu kasemize ekliyoruz ve güzelce karıştırıyoruz.
Makarnamızı yaklaşık 10 dakika haşlandı, süzuyoruz.
Kasemize ekliyoruz ve güzelce karıştırıyoruz.
Makarnamızın haşlama suyu ile çorbamızı sulandırıyoruz.
Yarım çay kaşığı tuz ilave ederek karıştırıyoruz.
Çorbamız servis etmek için hazır.
Servis ederken kullanacağımız yarım bağ maydanozumuzu incecik kıyıyoruz.
Ferah ve hafif yoğurtlu soğuk yaz çorbamızı maydanoz ve çörekotu ile birlikte servis ediyoruz.

