



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU YARMA ÇORBA (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

- 1 su bardağı yarma (aşurelik buğday)
- 3 su bardağı et suyu
- 1 adet yumurta
- 5 su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Buğdayı yıkayıp açılması için sıcak suyun içerisinde 2 saat bekletin.
Buğdaylar iyice açılana kadar 45-50 dakika kaynatın ve suyunu süzün.
Çorba tenceresinde, yumurta ve unu çirpin.
Üzerine yoğurt, 3 su bardağı et suyu, haşlanmış buğday ve tuzu ilave edin.
Kısık ateşte sürekli karıştırarak kaynayınca kadar pişirin.
Çorbamız çok koyulaşırsa 1-2 su bardağı su ilave edin.
Tereyağında yakılmış pul biber ve naneyi ilave ederek servis edin.

