



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU YARMA ÇORBASI

THY Skylife

- 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
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

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, et suyu, haşlanmış buğday ve tuzu ilave edin. Kısık ateşte sürekli karıştırarak kaynayınca kadar pişirin. Çorba çok koyulaşırsa 1-2 su bardağı su ilave edin. Tereyağında yakılmış pul biber ve naneyi ilave ederek servis edin.

