



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YOĞURTLU YARMA ÇORBASI

- 1 su bardağı buğday (yarma)
- 2 su bardağı yoğurt
- 1 çorba kaşığı un
- 1 diş sarımsak
- Tuz
- Üzeri için:
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Buğday yıkanır, haşlanır. Yoğurt 4 su bardağı suyla iyice karıştırılır, tuz ve un eklenir, orta ateşte karıştırarak pişirilir. Üzerine haşlanmış yarma, dövülmüş sarımsak eklenir, karıştırmaya devam ederek kaynatılır. Tereyağı ve pul biber kızartılır. Servis tabağına aktarılan çorbanın üzerine bu karışım gezdirilir, nane serpilir.