



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÖRÜK ÇORBASI

250 gr semizotu
200 gr haşlanmış nohut
200 gr haşlanmış aşurelik buğday
200 gr haşlanmış kurufasulye
3 litre et suyu
1 su bardağı un
250 gr yoğurt
100 gr sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı kırmızı biber

Suyu, nohut, kurufasulye ve buğdayı büyük bir tencereye alıp kaynatın. Yoğurt, un ve limon suyunu başka bir kaptan çırpın. Kaynayan sudan bir kepçe dolusu alıp yoğurtlu karışıma azar azar ve sürekli karıştırarak ekleyin. Bu karışımı kaynayan suya ilave edip tuzla tatlandırın. 15 dakika pişirin. Semizotlarını temizleyin. Semizotlarını iri parçalar halinde doğrayın (sadece yaprak olarak da atabilirsiniz). Kaynamakta olan çorbaya sıvıyağı ekleyin. 10 dakika pişirin. Çorbayı ocaktan indirmeye 5 dakika kala semizotunu ilave edin. Tuzunu ve biberi serpin. Sıcak servis yapın.

