



YÖRÜK ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

2 su bardağı haşlanmış buğday
Yarım su bardağı haşlanmış nohut
Yarım su bardağı haşlanmış kuru fasulye
Yeteri kadar et suyu
1 küçük demet ıspanak
Tuz
Karabiber
Üzerine:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber

Buğday, nohut ve fasulyeyi tencereye alın. Üzerini üç parmak geçecek kadar et suyu ilave edin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Kaynayınca kıyılmış ıspanak ekleyin. Üzerine tereyağında kızdırılmış toz kırmızıbiber gezdirip servis yapın.

Not: Yörük çorbasına ıspanak yerine semizotu ve küp doğranmış kabak da ekleyebilirsiniz.

