



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YÖRÜK ÇORBASI

100 Gr Sana Klasik
200 gr haşlanmış nohut
250 gr semizotu
3 Çorba Kaşığı tuz
3 Litre su
250 gr yoğurt
0,5 Çay Kaşığı kırmızı biber
200 gr haşlanmış kuru fasulye
1 Adet limon suyu
200 gr haşlanmış aşurelik buğday

Suyu , nohut, kurufasulye ve buğdayı büyük bir tencereye alıp kaynatın. Yoğurt, un ve limon suyunu başka bir kaptaki çırpın. Kaynayan sudan bir kepçe dolusu alıp yoğurtlu karışımaya 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 sanayı ekleyin. 10 dakika pişirin. Çorbayı ocaktan indirmeye 5 dakika kala semizotunu ilave edin. Tuzunu ve biberi serpin. Sıcak servis yapın.