



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUVALAK ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çorba Kaşığı salça
- 1 Bardak ince bulgur
- 1 Bardak dövülmüş aşurelik buğday
- 1 Tatlı Kaşığı nane
- 1 Adet soğan
- 1,5 Bardak YOĞURT
- 3 Diş sarımsak

İnce bulgurun üzerini geçecek kadar sıcak su döküp üstünü kapatın Bulgur şişince üzerine öğütülmüş buğdayı naneyi, tuz ve baharatları ekleyip yuvarlanabilecek kıvama gelene dek yoğurun, Elinizi su ile ıslatıp fındık büyüklüğünde yuvarlayın Diğer taraftanda kıyılmış soğanları sıvı yağda kavurduktan sonra salça ekleyip üzerine sıcak su dökün Yuvarladığınız bulgurları sıcak suya yavaşça dökün.(isteğe bağlı 1 çay bardağı haşlanmış nohut konabilir) ve kısık ateşte karıştırmadan pişirip sarımsaklı yoğurt ile servis yapın.