



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

SOĞUK ÇORBA



2 su bardağı yoğurt
1 su bardağı aşurelik yarma
1 su bardağı nohut
2 çorba kaşığı un
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 litre su
Üzeri için:
1 çorba kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

- # Aşurelik yarma ve nohut akşamdan ayrı ayrı ıslatılır. Ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır.
- # Tencereye yoğurt konur, un bırakılır. Üzerine azar azar akıtarak su eklenir, bir taraftan da karıştırılır.
- # Daha sonra tencere ateşe yerleştirilir. Tam kaynamadan sdece ısınınca yarma ve nohut katılır.
- # Karıştırarak bir taşım pişirilir. Fazla kaynatmadan hemen ateşten alınır.
- # Çorba kaselere paylaşılır. Buzdolabına konur. 2 saat kadar soğutulur.
- # Servise sunmadan önce üzerine kuru nane ve pul biber serpilir.

Not: Soğuk çorba sıcak Ramazan aylarında iftar için tercih edilen bir lezzettir.