



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

YARMA ÇORBASI



2 Su bardađı tercihen süzme yođurt
1 Su bardađı buđday
1 orba kaşığı margarin
1 orba kaşığı kuru nane
6 Su bardađı su ya da et suyu
1 Tatlı kaşığı tuz

- # Buđday akşamdan ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır.
- # zerine 6 su bardağı su eklenir kaynatılır, ayrı bir kapta çırpılan yoğurt ve su buğdayın üzerine karıştırarak eklenir.
- # Tuz da konduktan sonra kısık ateşte pişirilmeye devam edilir.
- # Margarin bir tavada eritilir, üzerine nane eklenir, 1 – 2 dakika kadar kızdırıldıktan sonra, çorbanın üzerine gezdirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bu orba Amasya yöresine aittir.