



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

## YARMA ÇORBASI



2 Su bardağı tercihen süzme yoğurt  
1 Su bardağı buğday  
1 Çorba kaşığı margarin  
1 Çorba kaşığı kuru nane  
6 Su bardağı su ya da et suyu  
1 Tatlı kaşığı tuz

- # Buğday akşamdan ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır.
- # Üzerine 6 su bardağı su eklenir kaynatılır, ayrı bir kaptaki çırpılan yoğurt ve su buğdayın üzerine karıştırılarak eklenir.
- # Tuz da konduktan sonra kısık ateşte pişirilmeye devam edilir.
- # Margarin bir tavada eritilir, üzerine nane eklenir, 1 - 2 dakika kadar kızdırdıktan sonra, çorbanın üzerine gezdirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

**Not:** Bu çorba Amasya yöresine aittir.