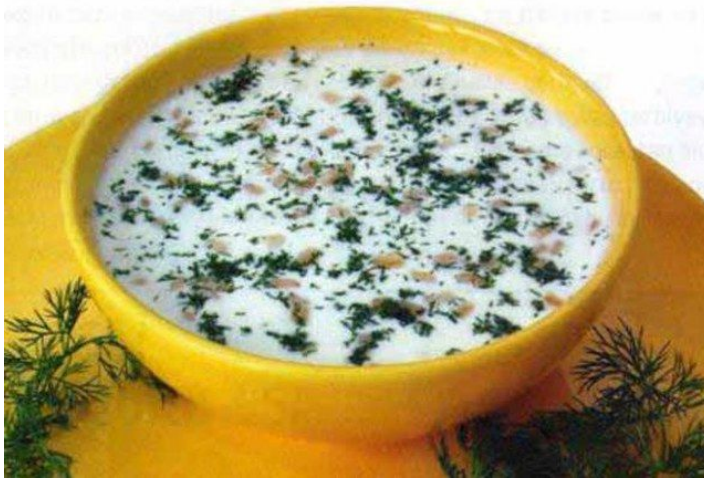


Buğday Aşı Çorbası:



4 su bardağı su

1 adet haşlanmış kuzu gerdanı ve suyu

200 gram aşurelik buğday

1 kase yoğurt

1 adet yumurta sarısı

1 adet havuç

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı kırmızıbiber

Tuz

Yapılışı:

Tencerede 4 su bardağı suyla kuzu gerdanını 60-70 dakika pişirin. Suyu bir tencereye süzün. Akşamdan ıslanmış ve yıkanmış aşurelik buğdayı ilave edin. 30-35 dakika pişirin. Önceden pişirdiğiniz kuzu gerdanının etini ayıklayıp, incecik didin. Kaynamakta olan karışıma ekleyin. Yoğurt ve yumurtayı çırpın. Hafifçe sulandırarak karışıma ekleyin. Haşlayıp, kibrit şeklinde doğradığınız havuçları da tencereye alın. Ayrı bir tavada tereyağını eritin. Kıyılmış domatesleri ekleyin. 3-4 dakika kavurup, kırmızıbiberi ekleyin. Bu karışımı da çorbaya ekleyin. Tuzunu ayarlayarak servis yapın.