

Semizotlu Soguk Corba

Malzemeler

4-5 yemek kasigi zeytinyagi

1 orta boy sogan

1 cay bardagi bulgur

6 su bardagi su

2 dis sarimsak

1 bag semizotu

2 su bardagi yogurt

Tuz

Yapilisi

Ince ince dogranmis sogan tencereye alinan zeytinyaginda hafif kavrulur. Ardindan yikanip suyu suzulmus bulgurlar ve 6 su bardagi su eklenir. Kaynayinca rendelenmis sarimsaklar eklenir. Bu sekilde bulgurlar yumusayincaya kadar kaynatilir. Bulgurlar yumusayinca temizlenip dogranmis semizotlari eklenir. 8-10 dakika daha kaynatilir. Bu asamada arzuya gore tuz ekleyebilirsiniz. Diyet corba oldugu icin tuz eklenmeyebilir veya az eklenebilir.

Corba pistikten sonra alti kapatilarak sogumaya birakilir.

Soguduktan sonra 2 su bardagi yogurt eklenerek puruzsuz bir kivam alana kadar karistirilir.

Soguk olarak servis yapilir.