



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FERAH RAMAZAN ÇORBASI

1 adet kuru soğan
1 ay bardağı pirinç
1 kase yoğurt
Yarım demet taze nane
1 ay bardağı sıvıyağ
1 şişe maden suyu
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı su

İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine yıkanmış pirinç eklenir ve bir kaç tur çevrilir. Bu arada yoğurt, su maden suyu iyice karıştırılır. Üzerine eklenir. sürekli karıştırarak pişirmeye devam edilir. Kaynamaya başlayınca ince kıyılmış taze nane ve tuz eklenir. Ateşten alınır, kaselere konur, buzdolabında soğutulur.