



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT ÇORBASI

- 1 kase orta boy yoğurt
- 1 avuç pirinç
- 1-2 kaşık un
- 1 yemek kaşığı nane
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 6 su bardağı su

Yıkayıp ayıklanan pirinç kaynamakta olan suya atılır ve pirinçler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Diğer tarafta yoğurdun içine un ilave edilir, iyice çırpılır. Yavaş yavaş, çevire çevire pirinçli suya ilave edilir. Kaynayana kadar çevirme işlemine devam edilir. 5 dakika kadar kaynadıktan sonra ateşin altı kapatılır, servis edileceği zaman üzerine hafifçe kızdırılmış tereyağında çevrilmiş kırmızı pul biber ve nane ilave edilir.

[ML® Yoğurt Çorbası için tıklayın](#)