YOĞURT ÇORBASI

2 su bardağı yoğurt
½ çay bardağı pirinç
½ kg ıspanak
½ demek maydanoz
1 tatlı kaşığı salça
1 yemek kaşığı margarin
5 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Ispanakları ve maydanozları iyice yıkayın, temizleyin ve küçük doğrayın. Pirinçleri yıkayın. Bir tencerede suyu kaynatın. Su kaynadıktan sonra pirinci ilave edin ve yaklaşık 4-5 dakika haşlayın. Sonra maydanoz ve ıspanakları ekleyin. Bu şekilde 10-15 dakika pişirdikten sonra ateşi kapatın ve biraz soğuması için bekleyin. Diğer tarafta, yoğurdu çırpın ve yavaş yavaş çorbaya ekleyin. Eğer kıvamı katı ise biraz daha su ekleyerek biraz kaynatın. Tuzunu ve karabiberini ekledikten sonra margarini eritin ve salçayı karıştırın. Bu karışımı çorbanın üzerine gezdirip sıcak olarak servis yapın.

ML® Üzüm Dede için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3385 • adı:Yoğurt Çorbası • gönderen:Kezban • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:40