



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY YOĞURT ÇORBASI

1 su bardağı pirinç  
2 su bardağı yoğurt  
2 kaşık margarin  
1.5 yemek kaşığı nane  
Yarım çay kaşığı pulbiber  
3 diş sarımsak

Orta boy bir tencerede yarıdan biraz fazla suda pirinçleri haşlayın. Ayrı bir kaptaki yoğurdu iyice çırpın, kaynayan sudan üç dört kepçe alıp yoğurdu az az ılıştırın ve kaynayan pirinçlere sürekli karıştırarak ekleyin. Çorba pişene kadar karıştırın, yağı bir tavada nane ve rendelenmiş sarımsak ile eritip üzerine dökün. Son olarak yeteri kadar tuz ekleyin.