



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAMAZAN ÇORBASI

Elif Korkmazel

2 yumurta
2 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı yoğurt
6 su bardağı su
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Tencerenin içinde yumurta sarılarını, un ve yoğurt ile birlikte iyice çırpın. Üzerine suyunu döküp çırparak ocak üzerinde koyulaşmaya kadar pişirin. Tuzunu ocaktan aldıktan sonra ekleyin, çünkü önce eklerseniz çorba kesilebilir. Servis yapmadan önce tereyağını kızdırın ve içine kırmızı pul biberini ekleyip karıştırın. Rendelenmiş sarımsakları da yağın içine alıp karıştırın. Kaselerin üzerine bu sosu gezdirip ikram edin.