



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ENGİNAR ÇORBASI

3 adet temizlenmiş enginar  
1 çay bardağı pirinç  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
Yarım demet dereotu  
3 diş sarımsak  
3 çorba kaşığı yoğurt  
2 su bardağı su  
Tuz, nane, kırmızı pul biber

Tencereye küçük doğranmış enginarları yerleştirip üzerine 2 su bardağı suyu alıp kaynatın. Pirinçleri ekleyip kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Yoğurdu çırpıp içine dökün ve 2 dakika daha kaynatın. Çorba pişince üzerine naneyi, kıyılmış dereotunu ezilmiş sarımsakları ilave ederek servis tabağına aktarın. Karıştırıp sıcak ya da soğuk ikram edin.