



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY YOĞURT ÇORBASI

- 3 Çorba kaşığı yoğurt
- 1 Yumurta
- 1 Çorba kaşığı un
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1/2 Çorba kaşığı tereyağı
- 1/2 Çorba kaşığı nane

Tencereye 4 su bardağı su koyup tuz atarak kaynatınız. Yumurtayı bir kâseye kırıp yoğurt ve un katınız. Çatalla çarparak biraz sulandırınız. Kaynar su ile ılıklaştırıp çorba suyuna karıştırarak ilave ediniz. Yağ koyup bir taşım kaynatınız. Çorba kâsesine boşaltıp üzerine kuru nane serpiniz.

Not: Bu çorba 10 dakika içinde hazırlanır. Lezzetli ve besleyicidir. Yumurta ilave edilmezse yoğurt 6 çorba kaşığı konur.



Fotoğraf "Özlem Çelik" tarafından gönderildi. 29.04.2020