KOLAY YOĞURT ÇORBASI

3 YEMEK KAŞIĞI UN
5 YEMEK KAŞIĞI YOĞURT
1 AVUÇ TEL ŞEHRİYE
1 ÇAY KAŞIĞI PUL BİBER
1 ÇAY KAŞIĞI NANE
2 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN

UNU VE YOĞURDU BİR TENCEREDE KREMA GÖRÜNÜMÜNE GELİNCEYE KADAR KARIŞTIRIN SONRA ÜZERİNE SUYUNU KARIŞTIRARAK EKLEYİN. ARA SIRA KARIŞTIRARAK KAYNATIN. KAYNAYAN ÇORBANIN İÇİNE TEL ŞEHRİYEYİ EKLEYİN. DİĞER TARAFTAN MARGARİNİ KIZDIRIP İÇİNE NANE VE PUL BİBERİ EKLEYİN. HAZIRLANAN SOSU ÇORBANIN İÇİNE DÖKÜP KARIŞTIRIN.

© lezzetler.com tarif no:94411 • adı:KOLAY YOĞURT ÇORBASI • gönderen:beyazı • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:41