YOĞURT ÇORBASI

2 yemek kaşığı tereyağı
1 lt su
Yarım çay bardağı pirinç
Yarım kg yoğurt

Tenceremize yoğurdumuzu, unumuzu, yumurtamızın sarısını ve suyumuzu ekleyip çırpıyoruz. Pirincimizi ekleyip karıştırarak pişiriyoruz.Karıştırmayı hiç bırakmıyoruz. Tereyağımızı tavada eritip içine nane ekliyoruz. Tuzumuzu çorbamıza piştikten sonra ekliyoruz. Çorbamızı servise hazırken üzerine yağını döküyoruz. Sıcak sıcak da içiyoruz.

© lezzetler.com tarif no:75219 • adı:Yoğurt Çorbası • gönderen:aylinakışık • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:18