



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU ÇORBA

Elif Korkmazel

- 1 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1.5 çorba kaşığı un
- 4 su bardağı et suyu veya su
- Tuz Üzeri için:
 - 1 çorba kaşığı tereyağı
 - 1 adet sivri biber
 - 2 adet domates

Yumurtayı iyice çırpın. Yoğurt ve unu ilave ederek çırpmaya devam edin. Karışımı bir tencereye alıp et suyu ve tuzu ilave edin. Kısık ateşte, topaklanmaması için tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirin. Üzeri için tavaya aldığınız tereyağında halka doğranmış sivri biberleri kavurun. Kabukları soyulmuş ve küp doğranmış domatesi ilave edin. 1-2 dakika daha kavurduktan sonra çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.



Fotoğraf "anka kuşu" tarafından gönderildi. 27.02.2020