



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU SEBZE ÇORBASI

<https://www.sozcu.com.tr>

- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 orta boy patates
- 1 yemek kaşığı buğday ya da pirinç
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kabak

Kabağı yıkayın, kabuklarını ve küp küp doğrayın. Yoğurdu tencereye koyun ve sulandırıp zeytinyağı ekledikten sonra çirpin. Doğradığınız kabağı yoğurda ekleyin. Kabuklarını soyup küçük parçalara ayırdığınız patatesi ve pirinci bu karışıma dahil edin. Tüm malzemeleri karıştırdıktan sonra kıvamını kontrol ettiğiniz tencereyi pişirmeye başlayın. Sebze ve patates iyice yumuşadıktan sonra çorbayı soğumaya bırakın.

