



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU SEMİZOTU ÇORBASI

- 1/2 demet semizotu
- 1 adet kuru soğan
- 1 kase yoğurt
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 2 yemek kaşığı un
- 2 - 3 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 4 yemek kaşığı tereyağı

Kuru soğanı tereyağında kavrulup içine ayıklanıp yıkanmış olan semizotları doğranır. Bu şekilde biraz pişirilir. İçine bir miktar su ilave edilip kaynatıldıktan sonra çorba blendırdan geçirilir. Ayrı bir kasede yoğurt, un, yumurtanın sarısı ve ezilmiş sarımsaklar karıştırılır. Bu terbiye kaynamakta olan çorbaya ilave edilerek pişirmeye devam edilir. Son olarak tuzu eklenip ocaktan alınır. Arzu ederseniz üzerine 1 yemek kaşığı tereyağında kızdırdığınız kırmızı pul biber gezdirebilirsiniz.