



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU TUTMAÇ ÇORBASI

MALZEMELER

6 kişilik
1 lt et suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
1 limon suyu
2 adet yumurta sarısı
1 kahve kaşığı pulbiber
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı yoğurt
kruton eklemek

HAZIRLANIŞI

Bir kaptta yoğurt, limon suyu, yumurta sarıları, un ve sütü karıştırın. Bir tencerede de et suyunu kaynatın. Kaynamakta olan et suyuna yoğurtlu karışımı yavaşça ekleyin. Ağır ateşte yaklaşık 15 dakika kaynatın. Ayrı bir kaptta tereyağını eritin, pulbiberle karıştırın. Hazırladığınız çorbanın üzerine dökün ardından da kreton ekmeleleri serpin.