



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANANEMİN ÇORBASI

- 1 soğan
- 2 çorba kaşığı un
- 1 yumurta sarısı
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 6 su bardağı su

Tencerede rendelenmiş soğanı ve tereyağını kavurun. Suyunu da ekleyip kaynatın. Üzerine ayrı bir yerde yumurta sarısı, yoğurt ve unu iyice çırpıp ekleyin. Tenceredeki suyun içinden biraz üzerine döküp ılıştırın. Daha sonra çorbanın içine boşaltıp 10 dakika kaynatın. Kıyılmış dereotunu içine katıp karıştırın ve sıcak servis yapın. İsteyen bu çorbaya soğan kavurmadan da yapabilir.