



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARTAN PİLAVDAN PİRİNÇLİ YOĞURT ÇORBASI

- 1 adet yumurta
- 1 fincan pirinç pilavı
- 5 tatlı kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı nane
- 1 çay kaşığı tuz
- 5 su bardağı tavuk suyu

Un, yumurta ve yoğurdu tencerede bir araya getirip çırpma teliyle iyice çirpin. Üzerine tavuk suyunu ağır ağır ilave edin. Bu esnada sürekli karıştırmayı ihmal etmeyin. Çorba kaynamaya başladığında pilavınızı da tencereye ekleyin. Yeniden kaynayanaya kadar pişirin ve altını kapatın. Tuzunu çorbayı ocaktan aldıktan sonra ekleyip karıştırın. Diğer yanda tereyağını bir tavada eritip naneyi yağda çok kısa bir süre kavurun. Bu sosu da çorbanızın üzerine döküp sıcak sıcak servis edin.

