



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT ÇORBASI (KIRŞEHİR)

<http://www.turansam.org>

1 çay bardağı yarma (aşurelik buğday)
1 fincan (kahve) yeşil mercimek
1 fincan nohut
500 gr, süzme yoğurt
1 yumurta
2 kaşık tereyağı
Kırmızı biber
Nane
Tuz

Haşlanmış, yarıya, nohut, yeşil mercimek, süzme yoğurtla iyice karıştırılır.
1-2 kaşık un, 1 yumurta ve su ilave edilerek ayan kıvamına gelinceye kadar iyice karıştırılır.
Daha sonra ateşte aynı yöne doğru kaynayınca kadar karıştırılır.
Kaynayınca ara sıra karıştırılarak bir süre pişirilir.
Ateşten indirilip yağ nane arzuya göre salça ile sos yapıp çorbanın üstüne dökülerek servis yapılır.
