



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AZERİ YOĞURT ÇORBASI

### Malzemeler:

1 adet yumurta  
1,5 yemek kaşığı un  
2 yemek kaşığı pirinç  
3 su bardağı yoğurt  
6 su bardağı su  
1 bardak haşlanmış nohut  
1/2 demet ıspanak  
1/2 demet nane  
1/2 demet dereotu  
Tuz

### Yapılışı:

Yumurtayı, unu, pirinci, yoğurdu bir tencerede iyice karıştırınız ve üzerine yavaş yavaş tüm suyu ilave ediniz, (yoğurdun koyu ayran kıvamına gelmesi gerekiyor), sonra normal ateşte elinizi bırakmadan tahta kaşıkla kaynayınca kadar karıştırınız. Kaynadıktan sonra ateşini kısınız, tam haşlanmış nohutunuzu ve tuzunuzu ekleyiniz ve pişmeye bırakınız. Pirinci piştikten sonra ince kıyılmış yeşillikleri ilave edip bir taşım daha kaynatınız.

[ML® Azeri Pilavı için tıklayın](#)