



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAĞLA ÇORBASI

150 gram çağla
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
Yarım çay bardağı pirinç
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2-3 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz

Çağlaları yıkayıp tüylerini ovalayın ve ince ince dilimleyin.

Zeytinyağı ve tereyağını tencereye alıp ısıtın.

Çağlaları yağda kavurun ve renkleri değişene kadar kavurun.

Üzerine 4 su bardağı ekleyip yıkadığınız pirinçleri ilave edin.

Çağlalar ve pirinçler yumuşayana kadar 15 dakika kadar pişirin.

Yoğurt ve yumurta sarısını çırpın.

Unu da ekleyip çırpmaya devam edin.

İçine çorbanın suyundan ekleyip ılıştırın.

Terbiyeyi çorbaya ilave edin ve karıştırın.

Naneyi de ekleyip bir taşım kaynattıktan sonra altını kapatın ve kaselere bölüştürün.

