



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAĞLA ÇORBASI

300 gr çağla
Yarım Demet dere otu
1 Tatlı kaşığı Kırmızı Pul Biber
5 Su bardağı su
2 Çorba Kaşığı sana kase
3 Su bardağı yoğurt
Biraz Karabiber
Tuz

Çağlaları dörde bölün ve sana kase ile soteleyin. Yoğurdu ve suyu iyice çırpın ve karıştırarak çağlaların üzerine dökün, baharatları ekleyin. Çağlalar piştikten sonra dereotu serperek dilediğiniz gibi servis yapın.