



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEĞİŞİK YOĞURT ÇORBASI

MALZEME:

1/2 kg yoğurt
1/2 lt süt
3 kasık un
yarım çay bardağı sıvı yağ
1 tavuk suyu tableti
tuz
nane
kırmızı biber
1 bardak su
2 yumurta.

Yapılışı:

Yağ un tencerede un kokusu gidene kadar döndürölür (aynı besamel sos gibi) daha sonra tencereyi atesten çekin, içine soğuk suyu dökün telle hızlı bir şekilde karıştırın pütür kalmayınca kadar, sonra sütü ilave ediniz tavuk suyunu katin kaynasın. bu tarafta yoğurdun içine yumurtaları bütün kirin naneyi ekleyin iyice çirpin, sıcak kaynamış olan meyandan içine katin ki kesilmesin, sonra yavaş kaynamakta olan corbanın içine azar azar yedirin, bir tasım kaynatın çekin ateş üstünden. Servis yaparken kırmızı biber yakarak istenilen miktarda koyun (isteğe kalmış, sadede icilir). Kendi arzuunuza göre azaltıp cogaltın el kararı ile, güzel bir tat begeneceğinizden eminim.