



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DEN ÇORBASI (ERZURUM)

250gr Yarma  
1 adet soğan  
1/2 limon suyu  
3 yemek kaşığı tereyağı  
2 yumurta sarısı  
500 gr Yoğurt  
10 su bardağı kemik suyu  
2 kahve fincanı un  
Tuz  
Karabiber  
Nane  
Kırmızıbiber

Yarma önceden haşlanır. Ayrı bir tencerede un, yumurta ve 1 çay bardağı su pütürsüz olana kadar karıştırılır. Üzerine kemik suyu ilave edilir. Haşlanmış yarma karıştırılarak eklenir. Ayrı bir tavada ince doğranmış soğan 1 yemek kaşığı yağda pembeleştirilir. Yoğurt nane ve limon suyu eklenir, iyice karıştırılır ve kaynayan çorbaya ilave edilir. Tuz karabiber ile tatlandırılır 2 yemek kaşığı tereyağı ile kırmızıbiber kızdırılır ve çorbanın üzerine dökülerek servis edilir.