



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOVGA

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

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

[ML® Yoğurt Çorbası için tıklayın](#)
