



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOVGA ÇORBASI

1 demet pazı
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Yarım demet nane
Yarım demet taze kişniş
80 gram pirinç
125 gram nohut
1 kase yoğurt
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı un
Tuz

Pazı saplarını ve pirinci tencereye alıp üzerine su ilave edin.
Saplar ve pirinçler yumuşamaya başlayınca doğradığınız pazı yapraklarını da tencereye ekleyin.
Maydanoz, dereotu, nane ve kişnişi de ince ince doğrayıp çorbaya ilave edin.
Sıcak suyla takviye ettiğiniz çorbaya nohutu ve tuzu ilave edip 10 dakika daha haşlayın.
Ayrı bir yerde un, yumurta ve yoğurdu çırparak terbiyesini hazırlayın.
Çorbadan birkaç kepçe alarak ılıştırdığınız yoğurtlu terbiyeyi çorbaya ekleyip karıştırın.
Çorbanızı ılık servis edin.

