



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOVĞA

1 adet yumurta  
1/2 demet dereotu  
1,5 çorba kaşığı un  
Tuz  
2 çorba kaşığı pirinç  
3 su bardağı yoğurt  
6 su bardağı su  
1 bardak haşlanmış nohut  
1/2 demet ıspanak  
1/2 demet nane

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

Not: Sogutarak icerseniz hem aclığınızı giderir hemde rahatlatır. Bu çorba semizotu, ebegümeci gibi yeşillikler kullanaak da yapılabilir.

