



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖVMELİ YOĞURT ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2,5 Su Bardağı yoğurt
2 Tatlı Kaşığı nane
1,5 Çay Bardağı dövme (aşurelik buğday)
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Adet yumurta
1 Çorba Kaşığı un

Dövmeyi akşamdan ıslanmaya bırakın. Sabah düdüklüye koyun. Üzerine 2 parmak kadar çıkacak şekilde su ekleyin. Dövmenin iyice yumuşayıp açılması lazım. 20 dk haşlayın. Diğer tarafta yoğurt, yumurta ve unu çırpın. Üzerine 1 su bardağı kadar sıcak su koyup meyaneyi ılıtın ve dövmenin içine döküp kaynayana kadar karıştırmaya devam edin. Tuzunu atın. Yağını kızartın, baharatlarını atıp çorbanın üzerine gezdirin.