



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EFE ÇORBASI

1,5 LİTRE SU
2 SU BARDAĞI YOĞURT
1 ÇORBA KAŞIĞI UN
1 ADET YUMURTA
1 ÇORBA KAŞIĞI MARGARİN
1 ÇORBA KAŞIĞI PİRİNÇ
2 TATLI KAŞIĞI NANE
1 TATLI KAŞIĞI TUZ
1 ÇAY KAŞIĞI KARABİBER
1 ÇAY KAŞIĞI KEKİK

PİRİNÇLER YIKANDIKTAN SONRA TENCEREYE ALINIR ÜZERİNE 1,5 LİTRE SU İLAVE EDİLİR PİRİNÇLER PİŞENE KADAR KAYNATILIR DAHA SONRA MARGARİN VE TUZ EKLENİR. AYRI BİR KASEDE UN, YOĞURT VE BİR YUMURTA SARISI ÇIRPILIR VE İÇİNE KAYNAYAN PİRİNÇ SUYUNDAN BİR KAÇ DAMLA ALINIR DAHA SONRA ÇIRPILAN KARIŞIM PİRİNÇLİ SUYA YAVAŞ YAVAŞ İLAVE EDİLİR SONRA BİR TAVADA AZ BİR SIVI YAĞ İLE 2 TATLI KAŞIĞI NANE VE 1 ÇAY KAŞIĞI KARABİBER VE 1 ÇAY KAŞIĞI KEKİK KAVRULUR VE ÇORBAYA EKLENİR 1 DAKİKA DAHA PİŞİRİLİR VE OCAĞIN ALTI KAPATILIR.