



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKŞİLİ SEBZE ÇORBASI

1 Paket Bizim Mutfak Kremalı Sebze Çorbası  
1 Çorba Kaşığı Teremyağ  
1 Su Bardağı yoğurt  
1/2 Adet limon suyu

Bir tencerede Teremyağ'ı eritin. Üzerine 3 su bardağı su ilave edin, kaynatın. Ayrı bir kaptaki 2 su bardağı ile Bizim Mutfak Kremalı Sebze Çorbasını yoğurt, limon suyu ve yumurta sarısını karıştırıp kaynayan suya karıştırarak ilave edin. 10 dakika kısık ateşte pişirdikten sonra ocaktan alın.

---