



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SUYUNA YOĞURT ÇORBASI

Yarım su bardağı tel şehriye

1 yemek kaşığı un

1 adet yumurta sarısı

1 yemek kaşığı yoğurt

1 yemek kaşığı margarin

5 su bardağı et suyu

5-6 damla limon suyu

Un, margarinle kavrulur. Rengi değişmeye başlayınca 5 su bardağı et suyu konulur. Bir tasın içine 2 yemek kaşığı yoğurt, 1 tepeleme yemek kaşığı un, limon suyu ve 1 yumurta sarısını koyup çırpın. Pürüzsüz bir karışım olmalı. Kaynayan çorbanın suyundan 2 yemek kaşığı meyaneye ekleyin, karıştırın. Meyaneyi yavaş yavaş çorbanın içine karıştırarak dökün. 5 dk daha karıştırınca çorbanız hazırdir