



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ YOĞURT ÇORBASI

350 gr kuzu kuşbaşı  
1 çay bardağı pirinç  
1 kase süzme yoğurt  
1 adet yumurta  
1 çorba kaşığı un  
5 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için:  
4 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı kuru nane

Etin üzerine su konur yumuşayana kadar pişirilir. Pirincin üzerine 1 su bardağı su konur, suyu çekene kadar pişirilir. Yoğurt, un, yumurta ve 1 su bardağı su iyice çırpılır. Daha sonra haşlanmış etin üzerine pirinç, tuz ve yoğurtlu karışım eklenir. Orta ateşte sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir. Servis sırasında üzerine yağla yakılmış nane gezdirilir.

---