



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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.