



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ YOĞURT ÇORBASI

1 su bardağı yoğurt
1 soğan
2 çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı tereyağı
6 su bardağı su
Yarım demet fesleğen

Tencerede rendelenmiş soğanı ve tereyağını kavurun. Suyu bir kaba alın, üzerine ayrı bir yerde yumurta sarısı, yoğurt ve unu iyice çırpıp ekleyin. Tenceredeki kavrulmuş soğanları üzerine döküp ılıştırın. Daha sonra çorbanın içine boşaltıp 10 dakika kaynatın. Kiyılmış fesleğenleri içine katıp karıştırın ve sıcak olarak servis yapın. İsteyen bu çorbayı soğan kavurmadan da yapabilir.

