



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GYOR ÇORBASI

4 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
4 su bardağı su
1 adet tavuk suyu tableti
4-5 dilim salam
1 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı kırmızı biber
tuz
nane

Yumurta ve yoğurdu iyice çırpın. Tencereye aktarın, un ekleyip biraz su ilavesiyle incelterek, topaksız bir kıvama gelmesini sağlayın. 4 su bardağı su ve tavuk suyu tableti katın. Küçük kareler şeklinde kestiğiniz salam dilimlerini tencereye koyun. Hafif ateşte ve sürekli karıştırarak bir taşım kaynana dek pişirin margarini küçük bir tavada eritin ve kırmızı biberi ekleyin, biberli yağ çorbanın üzerine gezdirin, nane serpin.