



HAVUÇLU YOĞURT ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

1 bardak yoğurt
1 adet küçük yumurta
Az limon suyu
1/4 adet havuç
1 tatlı kaşığı bulgur
Nane
Maydanoz
Zeytinyağı

Yoğurdu, bulguru, rendelenmiş havucu biraz su ile bir tencereye alın ve karıştırarak pişirin. Yumurtayı limon suyu ile çırpın, ocaktaki çorbaya yine karıştırarak ama çok yavaş ekleyin. Bir taşım kaynatın. Ocaktan indirmeden zeytinyağı koyun. Kıyılmış nane ve maydanoz ile süsleyin.

