



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜNKAR ÇORBASI

150 gr. ekmek içi (kalburdan geçirildikten sonra)

200 gr. süzme yoğurt

10 su bardağı et suyu

1/2 çay kaşığı kırmızıbiber

1 çorba kaşığı tereyağı

1/2 tatlı kaşığı tuz

Akşamdan ekmek içini yoğurt ile bir kaptan iyice karıştırıp bekletin. Sabah yeniden iyice karıştırın. Bir tencerede etsuyunu kaynatıp karıştırarak, yoğurtlu ekmek içini yedirin. Bir tavada tereyağını kızartıp kırmızıbiberi ilave ederek bir kere karıştırın ve çorbaya ilave edin. Tuzunu da ekledikten sonra hafif ateşte 5 dakikan kaynatıp sıcak olarak servis yapın.