



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRAN USULÜ YOĞURT ÇORBASI

- 2+1/2 su bardağı yoğurt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 küçük soğan (ince doğranmış)
- 1 çorba kaşığı un
- 2+1/2 su bardağı su
- 120 gr (2/3 su bardağı) ceviz (doğranmış)
- 1 çay kaşığı dereotu (ince kıyılmış)
- 1+1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı taze nane (kıyılmış)

Orta boy bir tavada, tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanı ekleyip, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, renkleri pembeleşene kadar pişiriniz. Unu ekleyip, karışımı 1 dakika pişiriniz. Yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak suyu ekleyiniz. Ceviz, dereotu, tuz, biber ve şekerini katınız. Ateşi hafifçe yükseltip çorbayı sürekli karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısip, çorbayı ağır ateşte 15 dakika daha, koyulaşana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı 5 dakika soğuttuktan sonra, yoğurdu katınız. Tencereyi orta ateşe oturtup, çorbayı sık sık karıştırarak kaynama derecesine getiriniz. Kaynamaya başlar başlamaz, tencereyi ateşten alıp, çorbayı ısıtılmış bir çorba kasesini boşaltınız. Üstüne naneyi serpip, servis ediniz.