



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİKLİ YOĞURT ÇORBASI

Ebru Omurcalı

4 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
1 Adet Kuru Soğan
2 Su Bardağı Yoğurt
2 Çay Bardağı İrmik
1 Tatlı Kaşığı Karabiber
1 Çay Bardağı Taze Nane
1 Çorba Kaşığı Biberiye
2 Çay Kaşığı Tuz
5 Su Bardağı Su

Tencereye sıvı yağımızı koyalım ve küp doğranmış kuru soğanı, şeffaflaşana kadar soteleyelim. İrmiki ekleyerek 4-5 dakika kavuralım. Suyu, tuzu ve karabiberi ilave edelim, karıştırarak bir taşım kaynatalım. Bir kasede yoğurdu çırpalım, kaynayan çorba suyundan alarak yoğurda katalım ve karıştıralım. Isınmış yoğurdu çorbaya katarak koyulaşana kadar pişirelim. Biberiye ve taze nane ekleyerek çorbayı servis edelim.