



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI YOĞURT ÇORBASI

2 Su Bardağı Yoğurt
Yarım Kilogram İnce Doğranmış Ispanak
Yarım Demet İnce Doğranmış Maydanoz
Yarım Çay Bardağı Pirinç
1 Çorba Kaşığı Margarin
1 Tatlı Kaşığı Salça
5 Su Bardağı Et Suyu
Tuz
Karabiber

Ispanakları ve maydanozları küçük küçük doğrayınız. Bir tencerede et suyunu kaynatınız. Su kaynadığında, pirinci ekleyip 5 dakika haşlayınız. Daha sonra doğranmış maydanoz ve ıspanakları ekleyiniz. Bu şekilde 10 dakika pişirdikten sonra ateşten alınız ve soğuması için bekletiniz. Bir kasede yoğurdu kaynayan et suyu ile azar azar inceltip, yavaş yavaş ve devamlı karıştırarak çorbaya ekleyiniz. Tuzu, biberi kontrol edip bir-iki taşım kaynatınız. Margarinı küçük bir tavada eritiniz ve salçayı ezerek katınız. Bu karışımı çorbanın üstüne gezdirip sıcak olarak servis yapınız.