



ISPANAKLI YOĞURT ÇORBASI

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

- 1 bardak yoğurt
- Biraz su
- 1 kaşık haşlanmış nohut
- Birkaç yaprak ıspanak
- 1 küçük yumurta
- 1 çay kaşığı hindistancevizi yağı
- 1 parça taze sarımsak

Yoğurdu, suyu, hindistancevizi yağını küçük bir tencerede ocağa alın. Karıştırarak homojen bir yapıya gelmesini sağlayın. Kaynamaya başlayınca yumurtayı çırpın. Sıcak yoğurtlu sıvıdan birkaç kaşık alıp yumurtanın üzerine koyun. Çırparak yavaş yavaş tencereye ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Ocaktan almadan nohut, ince kıyılmış ıspanak ve sarımsağı ekleyin. Beş dakika daha kaynatın. Gerekirse blenderden geçirin.

