



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İZMİR ÇORBASI

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 su bardağı haşlanmış buğday
- 1 adet yumurta
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 4,5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı un
- 4 dal maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker

Pirinci haşlayın. 4,5 su bardağı suyun içine haşlanmış pirinç ve buğdayı ekleyin. Kaynamaya başlayınca bir kasede iyice çırpılmış yoğurt, un ve yumurtaya önce 1 su bardağı soğuk suyu ekleyip karıştırın, sonra çorbanın sıcak suyundan 1 kepçe kadar ekleyin. Sürekli karıştırarak çorbaya yoğurtlu karışımı ekleyin. Tuzunu da ilave edip bir taşım kaynatın. Bir sos tavaında sana margarini kızdırın. Üstüne kıyılmış maydanoz ile kırmızı biberi ekleyin. Birkaç dakika sonra ocağın altını kapatıp bu sosu çorbanın üstüne dökün.

