



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVANOZ ÇORBASI

Malzemeler

2 Kaşık Bizim Margarin,
4 Su Bardağı Tavuk Suyu,
1 Yumurta,
3 Kaşık Bizim Mutfak Un,
3 Kaşık İçim Yoğurt,
3 Diş Sarmısak,
Nane,
Karabiber,
Tuz.

Hazırlanışı

Margarini tencerede eritin. Tavuk suyunu ekleyip kaynatın. Diğer tarafta kalan malzemeyi bir miktar suyla birlikte bir kavanoza koyun. Tüm malzeme karışincaya kadar kavanozu sallayın. Karışan malzemeyi kaynayan suya ilave edip tekrar kaynayana kadar karıştırın. Kaynamaya başladıktan sonra 2 dakika daha pişirin.

Öneriler: Kavanozdaki malzemeyi tencereye boşaltmadan önce kavanoza kaynayan sudan ekleyip malzemenin ısınmasını sağlayın. Yoksa malzeme kesilip pütürlü bir görüntü oluşturabilir.