



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESE YOĞURDU ÇORBASI

1 yumurta
Yarım su bardağı pirinç
Yarım çay bardağı kuru nane
1 kase kese yoğurdu

Süzme yoğurdu yapacağınız tencere içine ekleyin, tencereniz biraz büyükçe olsun ki yoğurdu sulandırma aşamasında ve pişirme aşamasında taşmasın.Üzerine yumurtanızı da kırarak suyunuzdan 3 bardak tencereye ilk etapta dökün. Daha sonra biraz yumurta ve yoğurdu kaşık yardımı ile ezerek malzemenin yumurta ile özleşmesini sağlayın eğer bu aşamada su yoğurdu çekerek azalmışsa bir su bardağı daha su ekleyebilirsiniz, bir müddet daha ezilen ve karışan yoğurt tam ayran kıvamına gelmeden üzerlerine yıkanmış ve süzölmüş olan pirinçleri ekleyebilirsiniz bu malzeme ile birlikte biraz daha karışan yoğurt çorbanızın içersine geride kalan tüm suyunuzu ekleyebilirsiniz. Ardından tencereyi ocağa alıyoruz yüksek ateşte fazla(harlı)olmayan bölümde çorbamızı pişiriyoruz. Naneyle süsleyerek servis yapıyoruz.