



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KITIR EKMEKLİ YOĞURT ÇORBASI

1 çay bardağı pirinç
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım demet dereotu
3 diş sarımsak
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı un
4 su bardağı su
Tuz, nane
5 dilim ekmek
1 çorba kaşığı tereyağı
Baharat

Pirinci 2 su bardağı suda, kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Yoğurt ile unu iyice çırpın. Üzerine suyunu ve haşlanan pirinci koyun, Yavaş yavaş karıştırarak kıvam almasını sağlayın. Tereyağını erittiğiniz tavada, küp doğranmış ekmekleri ktır oluncaya kadar kavurun. Üzerine nane, kıyılmış dereotu, ezilmiş sarımsak ilave ederek sıcak çorbaya aktarın. Servis kâsesine boşaltın, soğumadan sofraya getirin.