



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI YOĞURT ÇORBASI

100 gram kadar kıyma
3 yemek kaşığı un
5 yemek kaşığı koyu kıvamlı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı limon suyu
1 diş sarımsak
6 su bardağı et suyu ya da su
Tuz
Üzeri için:
1-2 yemek kaşığı tereyağı
Kırmızı toz biber

Çorbayı yapacağımız tencereye sıvı yağı ve kıymayı alıp, kıyma suyunu çekene kadar kavuralım. Üzerine suyu ve rendelenmiş sarımsağı ekleyip kaynamaya bırakalım. Bir kaptan yoğurdu, unu, yumurta sarısını ve limonu iyice çırpalım. Kaynayan sudan karışıma azar azar ekleyerek, ılımasını sağlayalım. Tencereye karışımı dökelim ve karıştıralım. Koyulaşana kadar çorbamızı karıştıralım. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kapatalım ve tuzu ekleyelim. Tuzu önce eklerseniz çorbanız kesilebilir, o yüzden içinde yoğurt olan çorbalarda tuzu en son ekleyelim. Çorbayı kaselere aldıktan sonra tavada erittiğimiz tereyağına kırmızı toz biber ekleyelim ve kaselerin üzerine gezdirelim.

