



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI YOĞURT ÇORBASI

200 gr kıyma
1 kase yoğurt
1 iri kuru soğan
1 yumurta
3 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı pirinç
1 yemek kaşığı ince bulgur
100 gr margarin
Tuz
Karabiber
Nane
1,5 lt su

Yoğurt, yumurta ve unu iyice, pürüz kalmayacak şekilde karıştırın. Üzerine 1,5 lt su, pirinç ve ince bulguru ilave edin. Soğanları rendeleyip, yağda pembeleştirip, kıyma ile kavurun. Üzerine hazırladığınız karışımı, karıştırarak, yavaş yavaş ilave edin. Kaynayıncaya kadar karıştırın. Prinçler sertliğini kaybedene kadar 15-20 dakika pişirin. Naneyi yağda hafif kızartarak veya direkt ilave edebilirsiniz. Karabiberle sıcak servis yapın.