



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KIYMALI YOĞURT ÇORBASI

250 gr kıyma
1 kase yoğurt
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
8 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye tereyağı konur, orta ateşte eriyince ince kıyılmış soğan eklenir ve pembeleştirilir. Üzerine kıyma katılır, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Başka bir kapta, yoğurt, un, yumurta ve tuz iyice çırpılır. Kıymalı karışımın üzerine dökülür. Sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir.