



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY NOHUTLU YOĞURT ÇORBASI

1,5 su bardağı nohut (haşlanmış)
1 yumurta
1 su bardağı yoğurt
3 çorba kaşığı un (tepeleme)
1 çorba kaşığı tereyağı veya
4-5 çorba kaşığı sıvı yağ
Yeterince et suyu veya su
Tuz
Kırmızıbiber
Kuru nane

Tencereye yoğurdu, yumurtayı, unu alıp çok az su ekleyerek topaksız kıvama gelene dek karıştırılır, suyu ve haşlanmış nohutları ekleyelim. Çorbayı ağır ateşte ve karıştırarak, üzeri göz göz olana dek pişirelim. Çorbayı ateşten almadan 5 dakika önce tuzunu ayarlayalım. Bir tavada tereyağını eritemiz. Nane ve kırmızıbiber ekleyip ateşten alalım. Biberli, naneli yağı çorbanın üzerine gezdirerek servis yapalım.

