



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KORKOTA ÇORBASI

Malzeme:

1 su bardağı mısır yarması

45 gram Teremyağ

2 su bardağı yoğurt

1 su bardağı ılık su

Tuz

Karabiber

pul biber

Mısır yarmasını çorba tenceresine alın ve üzerine 4 bardak suyu ekleyin. Tuz ve teremyağı ilave edin. Mısırlar yumuşayana kadar haşlayın. Yoğurda 1 bardak ılık su ekleyerek ayran kıvamına getirin. Yoğurtlu karışımı kaynamakta olan çorba suyuna ilave edin. Kısık ateşte 10 dakika daha pişirin. Çorbayı ocaktan alın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Çorbayı servis kaselerine paylaşın. İsteğe göre Teremyağda kavrulmuş pulbiber eşliğinde servis yapabilirsiniz.