



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÜRT ÇORBASI

- 1 su bardağı yarma
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 talı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yarmanın üzerine 4 su bardağı su konur. Dödüklüde kaynama noktasına geldikten sonra 15 dakika kaynatılır. (yarmanın şeklini tamamen kaybetmesi gerekir.) Yoğurt, 2 su bardağı su ve tuz karıştırılır. Soğumuş yarmanın üzerine dökülür, bir taşım pişirilir. Yağ, pul biber ve nane yakılır. Çorbanın üzerine dökülür.

[ML® Kürt Köftesi için tıklayın](#)