



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MACAR ÇORBASI

- 1 adet yumurta
- 4 çorba kaşığı yoğurt
- 2 çorba kaşığı un
- 1 adet tavuk suyu
- 5 dilim salam
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı nane
- 1 çay kaşığı kırmızı biber

Yumurta ve yoğurdu çatalla iyice çırpın. Çorbayı pişireceğiniz tencereye aktarın unu ekleyip biraz suyla inceltin. Topaksız bir kıvama gelmesini sağlayıp üzerine tavuksuyunu ilave edin. Küçük kareler şeklinde kestiğiniz salamları ilave edin. Hafif ateşte kaynayana kadar karıştırın. Bir tavada tereyağını biberi ve naneyi pişirip üzerine dökün.

