



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ ÇORBA

2 litre etsuyu

Tuz

1 tatlı kaşığı toz nane

1 çorba kaşığı tereyağı

2 fincan un

1 su bardağı süt

6 çorba kaşığı dolusu yoğurt

2 yumurtanın sarısı

Et suyunu, tuz ilave ederek, ağır ateşte 20 dakika kaynatınız. Sonra sütle unu iyice karıştırıp, kaynamakta olan çorbanın içine ilave ediniz. Naneyi bir kaşık dolusu tereyağı içinde tavada iyice karıştırıp çorbanın içine dökünüz ve çorba ile (3-4) dakika kaynatıp, sonra yoğurda, yumurtayı yedirip sıcak sıcak servis yapınız.
