



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ PİRİNÇLİ YOĞURT ÇORBASI

4 Yemek Kaşığı un
1 Çorba Kaşığı tuzot
8 Su Bardağı su
1 Su Bardağı yoğurt
1 Çay Bardağı pirinç
1 Adet yumurta sarısı
1 Tatlı Kaşığı nane
75 Gr Sana Klasik

Yoğurt, yumurta sarısı, un ve su tencereye konarak el bilendırı ile çırpılır, kaynaması için ocağa konur. Pirinçlerinizi ocağa koyduktan 5 dk sonra ekleyebilirsiniz. Fakat önceden artan pilavınız varsa çorbanız pişmeye yakın onu da ekleyebilirsiniz. Çorba kaynadıktan sonra nane ilave ederek birkaç dk da bu şekilde pişirin. Ocağı kapatın. Bir tavada yağı eritin. Çorbanızın üzerine gezdirin. Arzuunuza göre kırmızı toz biber de ekleyebilirsiniz.