



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ SÜZME YOĞURT ÇORBASI

200 gr. süzme yoğurt
150 gr. iyice ufalanmış ekmek içi
Et suyu
Tuz
Üzeri için:
Tereyağı
Kırmızı toz biber
Nane

Süzme yoğurt ve ekmek içleri bir kaba koyulup karıştırılır. Homojen bir kıvam alana kadar yarım saat arayla sürekli karıştırılır. İyice karıştığı anlaşıldığı zaman üzerine kaynatılan et suyu eklenir. Yoğurt kesilmesin diye et suyu birer kepçe yavaş yavaş yoğurtlu harca yedirilir. Çorba kıvamına getirilir. Üzeri için, tereyağı eritilir, en son altını kapatınca kırmızı toz biber ve nane eklenerek üzerine dökülür.

