



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ YOĞURT ÇORBASI

6 kaşık nane
50 gr pirinç
1 çay bardağı yoğurt
yarım yemek kaşığı tatlı kırmızı biber
2 kaşık un
1 yemek kaşığı tereyağı

Çiçeklenme başlangıcında veya daha önce su nanesi yaprakları toplanır kurutulur ve elde ince bir şekilde ufalanır. Tencereye 2 kaşık un, pirinç, yoğurt konulup üzerine 6 su bardağı su ilave edilir. Kaynayınca kadar karıştırılır. Koyulaştıktan sonra ayrı bir kapta eritilmiş tereyağı, salça.kırmızı biber, su nanesi karışımı çorbanın üzerine ilave edilerek servis yapılır.