



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ YOĞURT ÇORBASI

20 su bardağı et suyu (2 litre)
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı süt (yoksa su)
1 çorba kaşığı yağ
1 tatlı kaşığı toz nane
6 çorba kaşığı tepelene yoğurt
2 adet yumurta sarısı
2 kahve fincanı su

Pirinci temizleyip 30 dakika ılık suda ıslattıktan sonra süzdürüp bir tencereye koyunuz ve et suyunu ve tuzunu ilâve ederek ağır ateşte 20 dakika kaynatınız.
Sonra sütle unu iyice karıştırıp kaynamakta olan çorbanın içine ilâve ediniz. 10 dakika daha kaynatınız.
Tereyağını nane ile tavada hafif kızartıp çorbanın içine ilâve ederek, 5 dakika daha kaynattıktan sonra yoğurtla yumurtayı iyice karıştırıp kaynar çorbanın içine yediriniz.
Kaynatmadan hemen servis yapınız.