



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU YOĞURT ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

2 lt. tavuk suyu
2 su bardağı süzme yoğurt
2 yumurta
2 çorba kaşığı un
6 çorba kaşığı haşlanmış nohut
1/2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı teretağı
1 çorba kaşığı kuru nane
Tuz
Karabiber

Tencerede yoğurt, yumurta ve unu iyice karıştırın, tavuk suyunu ekleyin pürüzsüz bir karışım olana kadar karıştırmaya devam edin.

Tencerenin altını en kısık ateşe ayarlayın yıkadığınız pirinçleri ekleyin ve arada karıştırarak pirinçler pişirin, pirinçler pişmeden hemen önce haşlanmış nohutları ekleyip karıştırın.

Ateşten alınca tuz ve biberi ekleyin, yağda çevrilmiş naneleri ekleyip, servis edin.

