



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NOHUTLU YOĞURT ÇORBASI

1 su bardağı haşlanmış nohut  
1 soğan  
2 çorba kaşığı un  
1 yumurta sarısı  
4 çorba kaşığı yoğurt  
1 çorba kaşığı tereyağı  
6 su bardağı su  
Nane, kırmızıbiber

Tencerede rendelenmiş soğanı ve tereyağını kavurun. Suyunu ve haşlanmış nohudu ekleyip kaynatın. Üzerine ayrı bir yerde yumurta sarısı, yoğurt ve unu iyice çırpıp ekleyin. Tenceredeki suyun içinden biraz üzerine döküp ılıştırın. Daha sonra çorbanın içine boşaltıp 10 dakika kaynatın. Kiyılmış dereotunu içine katıp karıştırın ve sıcak servis yapın. İsteyen kırmızıbiber, nane yakıp üzerine ekleyerek sıcak servis yapılır.