



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU SOĞUK ÇORBA

- 1 kg yoğurt
- 1 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı un
- 6 su bardağı su
- 1 su bardağı pirinç
- 1 demet nane
- 1 demet dereotu
- 1 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Pirincin üzerine su konur ve haşlanır. Yoğurda yumurta, su, un eklenir iyice çırpılır. Tencereye aktarılır. Orta ateşte aynı yönde karıştırarak pişirilir. Haşlanmış pirinç katılır. Tuz serpilir. Bir taşım kaynattıktan sonra kıyılmış otlar eklenir, ateşten alınır. Tamamen soğuyunca servis edilir. Üzerine ince bir şekilde zeytinyağı gezdirilir.