



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARA ÇORBASI (SİNOP)

Sinop Üniversitesi

1 litre kaynar su
3-4 yemek kaşığı çorbalık erişte
3-4 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Pul biber
Nane
Maydanoz

Kaynamış suya çorbalık erişte katılır ve yumuşayana kadar kaynatılır. Yoğurt çırpılır ve altı kapatılmış çorbanın içine eklenir. Tuzu ayarlanır. Üzerine tereyağı eritilerek pul biber, doğranmış maydanoz ve nane ekleyip çorbanın üzerine gezdirilir. Sıcak servis yapılır.