



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI YOĞURT ÇORBASI

1 demet pazı
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
1/2 su bardağı pirinç
1/2 su bardağı haşlanmış nohut
2 su bardağı tavuk suyu (arzu edilirse)
Yoğurt
Tuz

Yeşillikleri ayıklayıp bol suda yıkayın.

Daha sonra pazının sap kısımlarını ve yapraklarını ayrı doğrayın. Maydanoz ve dereotunu da doğrayıp hazırlayın. Pirinci yıkayıp bir tencereye koyun ve üzerini 3 parmak geçecek kadar su ilave edip tuzunu atın ve pirinçleri haşlayın.

Pazının yapraklarını ekleyip 3-4 dakika sonra diğer yeşillikleri, tavuk suyunu ve haşlanmış nohutunu ilave edin. 5-6 dakika kadar kaynatıp ocağı kapatın ve ılımasını bekleyin. Derin bir kasede yoğurdu çırpın.

Piştirmiş olduğunuz çorba malzemelerinden, yoğurda istediğiniz kadar ekleyip karıştırın.

Su ilave etmek isterseniz biraz su ilave edin. Kasele alıp servis yapın.

