



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI YOĞURT ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı arpa şehriye
500 gr. yoğurt
4 adet pazı yaprağı
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 adet yumurta sarısı
7 su bardağı et suyu ya da su
Tuz
Tereyağı
Nane

Öncelikle yoğurt, un ve yumurta sarısını bir tencereye alıyoruz. Üzerine suyu ilave edip çırpıyoruz ve kaynatıyoruz. Daha sonra içine haşlanmış yeşil mercimeği ilave ediyoruz. Mercimekler yumuşayınca arpa şehriyeyi ve ince ince doğranmış pazı yapraklarını ilave ediyoruz. Hepsi yumuşayana kadar pişiriyoruz. Ayrı bir tavada tereyağı ve naneyi ısıtıp çorbaya ilave ediyoruz.