



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEMBE YOĞURT ÇORBASI

1 adet kırmızı pancar
1 kase yoğurt
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
8 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Önce pancar soyulur, bir kaç parçaya bölünür ve bir tencereye atılır. Üzerine 1 su bardağı su konur. Bir taşım kaynatılır. Sonra süzgeçten geçirerek tanelerinden arındırılır. Tencereye tavuk suyu ve pancar suyu konur, ateşe yerleştirilir. Kaynayana kadar yoğurt, un ve yumurta güzelce çırpılır, çorbaya katılır. Karıştırarak kaynatılır. Tuz eklenir ve ateşten alınır.