



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEZÜKLÜ TOYGA ÇORBASI

30 Gr Sana Klasik
1 Adet yumurta
2 Su Bardağı süzme yoğurt
1 Yemek Kaşığı nane
1 Tatlı Kaşığı kırmızı pulbiber
1 Adet soğan
1 Yemek Kaşığı zeytinyağı
2 Yemek Kaşığı süt
6 Dal pezük (pazı)
0,5 Su Bardağı Kırık Yarma

Yarmayı tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ilave ederek 40 dakika pişirin. Pişerken gerekirse sıcak su ekleyin. Pazı yapraklarını 1 parmak kalınlığında doğrayıp çorbaya ekleyin. Tuz ile tatlandırın. Ayrı bir tencerede yoğurt, yumurta ve sütü karıştırıp pürüzsüz hale getirin ve orta ateşte kaynatmadan ısıtın. Çorbanın suyundan 3 yemek kaşığı kadar alıp karışıma ekleyin ve bunu yarmaya karıştırın. Soğanı küp şeklinde doğrayıp yağı ve zeytinyağı ile pembeleşinceye kadar pişirin. Kuru nane ekleyin ve çorbanın içine karıştırın. Yağı(15 gr) eritip pulbiber ile karıştırın. Çorbanın üzerine dökerek sıcak servis yapın.