



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRİNÇLİ YOĞURT ÇORBASI

1 adet yumurta
1/4 kahve fincanı pirinç
4-5 tatlı kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı un
tereyağı
1 çay kaşığı nane
1/2 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
5-6 bardak su

Yoğurt, yumurta, un, pirinç, tuz ve suyu tahta kaşığı yardımıyla iyice karıştırın. Daha sonra ocakta kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ayrı bir kaptaki terbiyeyi üzerine dökün ve 5-10 dakika da böyle kaynatın.

Terbiyesi: Tereyağını eritip üzerine nane ve pul biberini atıp karıştırınız.
