



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK UN ÇORBASI

25 Gr Sana Klasik
2 Adet yumurta
3 Çorba Kaşığı un
6 Çorba Kaşığı yoğurt
1 Çay Kaşığı pulbiber
5 Su Bardağı su
1 Aldığı kadar tuz
1 Tatlı Kaşığı nane

Yumurtaları çırpıp yoğurt ve un ilave ederek karıştırın.Su ekleyip ocağa oturtun. Kaynayana dek karıştırın.Ayrı bir yerde margarini eritin.Üzerine nane pulbiber ve tuz ekleyip karıştırın.Karışımı azar azar ve karıştırarak çorbaya ekleyin. Sıcak olarak servis yapın.