



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK YOĞURT ÇORBASI

5 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1,5 su bardağı nohut (haşlanmış)

1 yumurta

1 su bardağı yoğurt

3 çorba kaşığı un (tepeleme)

Yeterince et suyu veya su, tuz, kırmızıbiber, kuru nane

Tencereye yoğurdu, yumurtayı, unu alıp çok az su ekleyerek topaksız kıvam gelene dek karıştıralım, suyu ve haşlanmış nohutları ekleyelim. Çorbayı ağır ateşte ve karıştırarak, üzeri göz göz olana pişirelim. Çorbayı ateşten almadan 5 dakika önce tuzunu ayarlayalım. Bir tavada sana yağın eritem. Nane ve kırmızıbiber ekleyip ateşten alalım. Biberli, naneli yağ çorbanın üzerine gezdirerek servis yapalım.
