



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REYHANLI YOĞURT ÇORBASI

1 ay bardađı pirinç
2 orba kaşığı zeytinyağı
Yarım demet reyhan
3 diř sarımsak
1 orba kaşığı un
3 orba kaşığı yoğurt
4 su bardađı su
Tuz, nane

Tencereye 4 su bardağı suyu alıp kaynatın. zerine pirinçleri koyup kısık ateşte pirinçler yumuşayıncaya kadar pişirin. Yođurdu 1 orba kaşığı unla çırpın, çorbanın içine dökün ve 5 dakika daha kaynatın. Karıştırıp sıcak ya da soğuk ikram edin. Sıcak ikramlarda sarımsak ve kırmızıbiber yağda yakılıp üzerine gezdirilir ve kıyılmış kuru reyhan eklenir. Sođuk ikramlarda ise nane ve yine bol reyhan ekleyip ikram edin.