



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SADE YOĞURTLU ÇORBA (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kâse yogurt
1 yemek kasığı un
1 yumurta
1 tatlı kasığı nane
1 fincan yemeklik yağ
Tuz

Bir tencereye 4 su bardağı su (istenirse et suyu) konarak kaynatılır.
Öte yandan 1 kase yoğurda 1 yemek kasığı un ve 1 yumurta ilave edilir.
Çırpılır. 1 numarada kaynamakta olan tencereye, sürekli karıştırarak, yavaş yavaş ilave edilir. Tuz atılır. 10 dakika daha kaynatılır.
Bir fincan yaga 1 tatlı kasığı nane konarak kavrulur. Pisen çorbanın yüzüne yakılır.
