



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SAFRANLI YOĞURT ÇORBASI

2 su bardağı nohut  
2 çorba kasesi yağsız et  
3 su bardağı yoğurt  
2 tatlı kaşığı safran  
3 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz  
1,5 yağsız et

Bir gece önceden ıslattığınız nohutları 1,5 lt su ile düdüklü tencerede 10 dk haşlayın. Sonra içine etleri ilave edip etler ve nohutlar iyice pişene kadar haşlamaya devam edin. Nohutlar pişince karışımı soğumaya bırakın. Soğuyan çorbanın içinden nohut ve etleri çıkarın kalan suya yoğurdu ilave edip iyice karıştırın. Hatta blendırdan bile geçirebilirsiniz. Yoğurt çorbası yapar gibi kesilmesini önlemek için kaynayana kadar karıştırın. Kaynayınca içine nohutları ve etleri ekleyin. Eğer kıvamı koyu geliyorsa kaynar su ile açın. Tuzunun da ilave ettikten sonra bir taşım daha kaynatıp altını kapatın. Diğer taraftan tereyağı ve safranı kızdırıp çorbanın üzerine ilave edin. Davet sofralarınız için tavsiye ederim.

Not: Çorbayı safransız hazırlayıp maydanozla da süsleyebilirsiniz.

