



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE ÇEŞNİLİ YOĞURT ÇORBASI

1 kase Yoğurt
1 Yumurta
1 yemek kaşığı Un
1 litre Su
1-2 tane Tavuk Bulyon
2 tatlı kaşığı Sebze Çeşnisi
Tuz
50 gr margarin

1 kase yoğurdu, 1 yumurta ile iyice çırpıyoruz. Bir tencereye yağ ve un ilave edip kıvama gelinceye kadar karıştırıyoruz. (6-8 dakika) Üzerine 1 litre sıcak suyu azar azar ilave ediyoruz. Unun topaklanmaması için kısık ateşte 10-15 dakika kadar kaynatıyoruz. Yoğurtlu ve yumurtalı karışıma biraz tenceredeki sudan ilave edip, karıştırıyoruz. (1 bardak kadar, yoğurdun kesilmemesi için) Bu karışımı tencereye azar azar ilave ediyoruz, iyice karıştırıp, kaynatıyoruz. Son aşamada tuz ve sebzeli çeşni ilave edip birkaç dakika sonra ocağın altını kapatıyoruz. Nane ilavesiyle sıcak sıcak servis yapıyoruz.