



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ YOĞURT ÇORBASI

1 adet patates
1 adet havuç
1 adet çiçek baş brokoli
1 yemek kaşığı tel şehriye
1,5 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı irmik
1 diş sarımsak
Nane

Öncelikle sebzeleri rendeleyin.
Tel şehriye ve rendelenmiş sebzeleri haşlayın.
Ayrı bir kapta yoğurt, un ve irmiği çırpın.
Hazırladığınız bu yoğurtlu karışımı çorbaya ilave edin.
Ardından tereyağını eritin.
Sarımsağı ekleyin.
Nane de üzerine serpiştirin.

Not: Yoğurtlu karışımı ılıştırıp, sürekli karıştırarak çorbanıza ilave edin. Tuz eklemeyin.

