



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ YOĞURT ÇORBASI

www.annemutfagi.com

2 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı tel ya da arpa şehriye
Sıvı yağ
Nane
Tuz
2 yemek kaşığı un

Bir kasede yoğurdu unu bir litre suyu iyice karıştırıp tencereye koyalım. Kaynamaya yakın şehriyeleri atalım. Karıştıralım ve tuzu ilave edip ılık ateşte beş dakika daha kayanalım. Üzerine tavada yaktığımız tere yağı ve naneyi ekleyip karıştırıp üç dakika kadar daha pişirelim. Pratik yoğurt çorbamız servise hazır.

