



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ YOĞURT ÇORBASI

Yarım su bardağı tel şehriye
7-8 kaşık yoğurt
Et suyu
2-3 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı nane
1-2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı sıvı yağı
Tuz

İlk olarak et suyunu tencereye alıp, kaynamasını bekliyoruz.
Kaynayan et suyu yetersiz gelir ise, göz kararı kayar su ekleyebilirsiniz.
Daha sonra yarım su bardağı tel şehriyeyi, kaynayan et suyuna ekliyoruz.
Yumuşayana kadar kaynatıyoruz.
Tel şehriyeler kaynarken bir taraftan, bir kabin içerisine yumurta, yoğurt ve unu katıp iyice karıştırıyoruz.
Tel şehriyeler olduktan sonra suyundan, kabin içerisine biraz alıp karıştırıyoruz.
Bu karışımı, tenceredeki çorbamızın içine boşaltıyoruz.
Çorbayı, 10 dakika pişmeye bırakıyoruz.
Çorba pişerken bir yandan da bir tavaya tereyağı, sıvı yağı ve yarım çay bardağı naneyi ekliyoruz.
Kavrulana kadar karıştırıyoruz.
Pişen çorbanın üzerine nane karışımı ekleyip, güzelce karıştırıyoruz.
Tencerenin altını kapattıktan sonra, tuzunu ekleyip karıştırıyoruz.
Çorbamız hazır hale geliyor.

