



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİZOTU ÇORBASI

Yarım demet semizotu
1 soğan
2 orba kaşığı un
1 yumurta sarısı
2 orba kaşığı yoğurt
1 orba kaşığı tereyağı
6 su bardađı su

Tencerede rendelenmiş soğanı, tereyağını ve kıyılmış semizotlarını kavurun. Suyunu da ekleyip kaynatın. zerine ayrı bir yerde yumurta sarısı, yoğurt ve unu iyice çırpıp ekleyin. Tenceredeki suyun içinden biraz üzerine döküp ılıştırın. Daha sonra çorbanın içine boşaltıp 10 dakika kaynatın. Kıyılmış dereotunu içine katıp karıştırın ve sıcak olarak servis yapın.