



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİFA ÇORBASI

MALZEMELER

- 1 ORTA BOY PIRASA (YEŞİL YAPRAKLI KÖRPE KISIMLARI)
- 1 ORTA BOY HAVUÇ
- 1 ORTA BOY PATATES
- 1 TAVUK BUDU (HAŞLANMIŞ)
- 1 ÇORBA KAŞIĞI TEL ŞEHİRİYE
- 3 ÇORBA KAŞIĞI KIRMIZI MERCİMEK
- 3 ÇORBA KAŞIĞI YOĞURT
- 1 YUMURTA SARISI
- 5-6 SU BARDAĞI TAVUK SUYU VEYA SU
- 1 TAVUK SUYU TABLETİ (ARZUYA GÖRE)
- 1/2 DEMET MAYDANOZ
- TUZ
- KARABİBER

Tencereye sıvı yağı olalım. Tavla zan iriliğinde doğranmış havucu ekleyip birkaç dakika kavuralım. Sonra aynı büyüklükte doğranmış patatesi ve küçük doğranmış körpe pırasa yapraklarını ilave edip birkaç dakika daha kavuralım. Sıcak suyu arzuya göre tavuk suyu tabletini, şehriyeyi, kırmızı mercimeği ve küçük doğranmış haşlanmış but etini ilave edip, sebzeler yumuşayana dek pişirelim. Bir kaptaki unu, yoğurdu yumurta sarısını çırpalım. Çorbayı ateşten almadan 10 dakika önce azar azar ve sürekli karıştırılarak ilave edelim. Çorbayı bir taşım kaynatıp tuzunu ekleyelim. Üzerine kıyılmış maydanoz ve karabiber serperek servis yapalım.

NOT: Yoğurtlu çorbalarda tuz yoğurdun kesilmesi için çorbayı ateşten almadan kısa süre önce ilave edilmelidir.