



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN ÇORBASI

Elif Korkmazel

8 su bardağı su
1 kahve fincanı pirinç
4 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta sarısı
1.5 kahve fincanı un
1 demet taze soğan
3 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Bir tencereye su ve pirinci koyup pirinçler şişene dek kaynatın. Başka bir tencereye yoğurdu, yumurta sarılarını ve unu koyup ateşte iyice karıştırın. Hazırladığınız harcı pirinçli suyla ılıtın ve pirinci tencereye ilave edin. Beş dakika kaynatın. Tereyağını ekleyin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Çorbayı küçük doğranmış taze soğanla süsleyip servis yapın.