



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI YOĞURT ÇORBASI

250 gram kıyma
2 adet soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
2 adet küçük boy havuç
3 adet sivri biber
7 su bardağı su
300 gram yoğurt
1 adet yumurta
Tuz
Yenibahar
Karabiber

Kıyma ve yemeklik doğranmış soğanı, sıvıyağda rengi dönene kadar kavurun. Tavla zarı büyüklüğünde doğranmış havuç ile sivri biberi de ilave edip, 1-2 dakika daha kavurun. Suyunu ekleyip, sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Yoğurt ve yumurtayı bir kapta çırpın ve çorbanın suyundan 1 kepçe yoğurda ilave edin. Daha sonra yavaşça yoğurdu çorbaya katarken, bir yandan da karıştırın. Bir taşım daha kaynattıktan sonra tuz, yenibahar ve karabiber ekleyip, sıcak olarak servis yapın.

