



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ YOĞURT ÇORBASI

100 gr sosis
2 adet yumurta
2 adet salatalık
5 dal taze soğan
Yarım demet dereotu
1,5 su bardağı yoğurt
2 su bardağı su
1 kahve fincanı elma sirkesi
1 yemek kaşığı sana yağ
1 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı hardal
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Sosu hazırlamak için, yoğurt, su, elma sirkesi, tozşeker, hardal, tuz ve karabiberi iyice karıştırıp kenara alın. Sosisleri 10 dakika haşlayıp küçük doğrayın. Yumurtaları katı olacak şekilde haşlayıp küçük doğrayın. Salatalık, soğan ve dereotunu kıyarak sosis ve yumurtalarla karıştırın. Sosla harmanlayarak servis yapın.

