



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU YOĞURT ÇORBASI

1 su bardağı haşlanmış buğday
2 çorba kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak
1 adet yumurta sarısı
5 çorba kaşığı yoğurt
5 su bardağı et suyu
Tuz
Nane ve kırmızı pul biber

Tencereye 4 su bardağı suyu alıp kaynatın. Üzerine haşlanmış ve ezilmiş buğdayı koyup kısık ateşte 15 dakika kadar pişirin. Yoğurdu 1 yumurtayla çırpın ve çorbanın içine dökün ve 5 dakika daha kaynatın. Karıştırıp sıcak olarak ikram edin. Sıcak ikramlarda sarımsak ve kırmızıbiberi yağda yakıp üzerine gezdirilir. Soğuk ikram etmek isterseniz, çorbanın içine yumurta koymayın ve üzerine nane ve dereotu ekleyin.

