



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU YOĞURT ÇORBASI

1 su bardağı yoğurt
3 tepeleme yemek kaşığı un
5 su bardağı su
1 çay bardağı erişte
1 silme tatlı kaşığı tuz
Sosu için;
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı nane

Öncelikle tenceremize yoğurt, un ve suyu ilave ederek tel çırpıcı yardımı ile pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpalım.

Tenceremizi ocağa alalım ve kaynayana kadar orta ateşte karıştırarak pişirelim.

Çorbamız kaynadıktan sonra erişteyi ekleyelim ve kısık ateşte ara ara karıştırarak şehriyeler yumuşayınca kadar pişirelim.

Tuzumuzu da ekleyelim ve 1-2 dakika daha kaynatarak ocağı kapatalım. Çorbamızı 10 dakika kadar dinlenmeye bırakalım.

Sosu için uygun bir sos tavasına tereyağını alalım ve eritelim.

Üzerine pul biber ve naneyi ekleyerek kızdıralım ve ocaktan alalım. Bu aşamada ocağı yüksek ateşte açmamaya dikkat edelim.

Çorbamızı kaselere alalım ve üzerine sostan gezdirerek servis edelim. Dilerseniz sosu tencereye aktarıp o şekilde de servis edebilirsiniz.

