



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE NANELİ SOĞUK DÖVME ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Yemek Kaşığı sıvı yağ
- 1 Su Bardağı DÖVME (YARMA, KEŞKEK)
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 500 gr yoğurt
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla kara biber
- 1 Tutam taze nane

DÖVMENİZİ AYIKLAYIN VE ILIK SUDA SABAHA KADAR BEKLETİN.BİR TENCEREDE DÖVMELERİNİZİ YUMUŞAYANA KADAR KAYNATIN VE FAZLA SUYUNU SÜZÜN. BİR TAVADA 1 YEMEK KAŞIĞI SANA KLASİK MARGARİNLE SIVI YAĞI YAKIN VE DÖVMELERİN ÜZERİNDE GEZDİRİN.KARABİBER VE TUZ KATARAK DÖVMENİZİ TATLANDIRIN.AYRI BİR YERDE YOĞURDUNUZA TUZ KATARAK ÇIRPIN. BİR MİKTAR SU KATIN VE KIVAMINI AÇIN. YOĞURDUNUZU DÖVMELERİN ÜZERİNE DÖKÜN. NANELERLE SÜSLEYEREK SOĞUK SERVİS YAPIN.