



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ PİRİNÇLİ YOĞURT ÇORBASI

Malzemeler:

1 adet yumurta
1/4 kahve fincanı pirinç
4-5 tatlı kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı un
Tereyağı
1 çay kaşığı nane
1/2 çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı tuz
5-6 bardak su

Yapılışı:

Yoğurt, yumurta, un, pirinç, tuz ve suyu tahta kaşığı yardımıyla iyice karıştırın. Daha sonra ocakta kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ayrı bir kaptaki terbiyeyi üzerine dökün ve 5-10 dk. da böyle kaynatın. Terbiyesi için, tereyağını eritip üzerine nane ve pulbiberini atıp karıştırınız.

[ML® Yoğurtlu İrmik Çorbası için tıklayın](#)