



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ YOĞURTLU PİRİNÇ ÇORBASI

- 1,5 yemek kaşığı margarin
- 1 kase pirinç
- 5 su bardağı tavuk suyu ya da su
- 1 avuç taze nane
- 1 kase yoğurt
- 1 adet yumurta
- 3 damla limon suyu
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 1 çimdik nane

1 kase pirincimizi yıkayıp tencerede tavuk suyunun içine pirinçlerimiz döküp iyice lapa gibi olana kadar pişiriyoruz. Pirinçlerimiz olmasına yakın içine taze nanemizi doğrayıp içine katıyoruz. 1 yumurtayı çırpıp içine 1 kase yoğurdumuz ve 1,5 yemek kaşığı margarini karıştırıyoruz. Çorbamızdan 1 kaşık alarak kasemize yavaş yavaş döküp karıştırıyoruz. Sonrasında kasemizi de çorbamıza kesilmemesi için azar azar karıştırarak döküyoruz. Tuzunu ve karabiberini ekleyip limon suyumuzu sıkıyoruz. 1-2 taşım kaynadıktan sonra karıştırmayı bırakıp 5 dakika daha pişirip altını kapatıyoruz.