



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU YOĞURT ÇORBASI (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

1 çay bardağı pirinç
200 gram tuzlu yoğurt
2 litre su
1 yemek kaşığı tereyağı
Nane
Kırmızı pul biber

Suda pirinçler çiçek gibi açılıncaya kadar haşlanır. Arzu eden bir dişdoğranmış sarımsak ekleyebilir. Suyu eksilirse yeniden su eklenir. Tuzlu yoğurt üzerine eklenir. Özleşene kadar kaynatılır. Özleşince bir kaşık tereyağı eklenir. Al..nı kapatmaya yakın nanesi biraz fazla olmak üzere kırmızı pul biber serpilir. Sıcak servis yapılır.

