



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU YOĞURT ÇORBASI (HATAY)

Hatay Valilięi
Antakya Mutfaęı - Süheyl Budak

200 gr. kuzu incik
6 yemek kaşığı tuzlu yoğurt
100 gr. pirinç
1 yemek kaşığı un
5 bardak su
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane

Beş bardak su bulunan bir tencerede incik haşlanır. Pirinç yıkanıp içine atılır. Pirinçler ezik hal alınca; bir tavada yağ kızdınlp un eklenerek sarartılır. Tuzlu yoğurtla beraber yedire yedire çorba suyuna katılır. Bir taşım kaynatıldıktan sonra üstüne nane serpilerek servis edilir.

[ML® Yoğurt orbasi için tıklayın](#)