



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TUZLU YOĞURT ÇORBASI (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

1 su bardağı iri bulgur  
2 adet kuru soğan  
2 çorba kaşığı sade yağ  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
½ su bardağı tuzlu yoğurt  
1 litre kaynamış su

Tencereye bir kaşık sade yağ konulup piyaz doğranmış soğanlar eklenerek yağda öldürülür. Üstüne tuzlu yoğurt eklenerek bir miktar daha karıştırılır. Daha sonra kaynamış suyu ve bulguru ekleyip kaynatmaya devam edilir. Bulgurun pişmesi ile birlikte tencere ateşten alınır. Bir tavada, kalan yağ ve nane kızdırılarak çorbanın üstüne gezdirilerek servis edilir.