



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN ÇORBASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 yemek kaşığı tam yulaf unu
- 1 çorba kasesi ev yoğurt
- 1 çay bardağı içme su
- 1 yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Yumurta sarısı, un ve yoğurdu küçük bir kasede çırpma teli yardımıyla pürüzsüz kıvam alana kadar karıştırın. İçine 1 çay bardağı kaynamış ve oda sıcaklığına kadar soğutulmuş su ekleyerek karıştırmaya devam edin. Karışımı tencereye alın. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 5 dakika daha pişirin. Ocaktan alarak zeytinyağı ekleyin ve uygun sıcaklıkta servis edin.

Not: 8'inci ay itibariyle içine kuru nane ya da haşlanmış nohut da eklenebilir.

