



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## UNLU YOĞURT ÇORBASI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı nane
- 3 Çorba Kaşığı un (tepeleme)
- 3 Çorba Kaşığı yoğurt (tepeleme)
- 1 Tatlı Kaşığı pul biber
- 5 Su Bardağı su (tavuk suyu da kullanabilirsiniz)
- 1 Adet yumurta
- 1 Çay Kaşığı tuz

Un, yoğurt ve yumurtayı pütürsüz bir karışım olana kadar çirpın. Üzerine 5 su bardağı soğuk suyu ilave edin. 5 bardak su ile çorbanın kıvamı gayet iyi oluyor. Evde tavuk suyunuz varsa 1-2 bardak su yerine tavuk suyunu ekleyebilirsiniz. Çorba kaynayana kadar sürekli karıştırın ve kaynamaya başlayınca altını kısarak 5 dakika kadar kaynamasını sağlayın. Tuzunu ilave edin. Küçük bir tavada yağı kızdırın pul biber ve naneyi ilave ederek sosunuzu çorbanın üzerine gezdirin.

---