



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YARPIZLI MAKARNA AŞI

1 ay fincanı bulgur  
1 kase makarna  
Yarım kilo yoğurt  
1 adet yumurta sarısı  
2 yemek kaşığı un  
1 tatlı kaşığı kuru yarpız  
100 gram tereyağı  
Tuz

Suyu tencere koyun.bulguru içine dökün.az pişince makarnayı ekleyin. Makarna piştikten sonra ayrı bir kaptaki 1 yumurta sarısını, unu, yoğurdu çırpın. Tencerede pişen çorbanın suyundan 1 kepçe alıp bu yoğurtlu karışıma karıştırıp iyice çırpın ki yoğurt çürümesin. Daha sonra bu yoğurtlu karışımı tencerenin içindeki çorbaya boşaltın. Bir taşım kaynadıktan sonra tuzu ekleyin. Ayrı bir tencerede yağı eritin. Üstüne yarpızı atın. Bu yağı çorbanıza karıştırın.

Not: Yarpızı bulamazsanız nane de ekleyebilirsiniz.

