



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL SEBZELİ YOĞURT ÇORBASI

2 su bardağı Sütaş Süzme Yoğurt
2 su bardağı Sütaş Tava Yoğurt
3 yemek kaşığı Sütaş Tereyağı
3 yemek kaşığı un
1 demet kuzukulağı
Yarım demet pazı
250 gram ıspanak
5-6 dal taze soğan
8 bardak soğuk su, et suyu ya da tavuk suyu
Tuz, karabiber

Taze soğanları halka halka doğrayıp derin bir karıştırma kabına alın. Pazıları, ıspanakları ve kuzukulaklarını ince doğrayıp kaba ilave edin. Sütaş Süzme Yoğurt'u ve Sütaş Tava Yoğurt'u derin bir kaba alıp çırpıcı yardımıyla karıştırın. Çırpıtığınız yoğurtlu karışımı ve unu bir tencereye alıp altını açmadan tahta bir kaşık yardımıyla karıştırın. Karıştırmaya devam ederken üzerlerine azar azar su, et suyu ya da tavuk suyunu ilave edin. Ocağın altını açıp sürekli karıştırarak kaynayana kadar yüksek kaynadıktan sonra kısık ateşte 20 dakika pişirin. Sütaş Tereyağı'nı tavada eritin. Kaynayan çorbaya tuz ve doğradığınız yeşillikleri ilave edip karıştırın. Karabiberle tatlandırın. Altını kapatıp erittiğiniz Sütaş Tereyağı'nı ilave edin. Kapağını kapatıp 5 dakika dinlendirdikten sonra Yeşil Sebzelili Yoğurt Çorbanızı servis edebilirsiniz.

Not: Dilerseniz bu çorbayı kış mevsiminde, pazı, ıspanak, pırasa gibi yeşil yapraklı kış sebzeleriyle de yapabilirsiniz.