



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YILDIZ ŐEHRIYELİ AYRAN ŐORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Yemek Kaşığı nane
- 2 Yemek Kaşığı un
- 1 Adet yumurta
- 6 Su Bardağı su
- 2 Su Bardağı yoğurt
- 1 Yemek Kaşığı tuz
- 5 Yemek Kaşığı yıldız şehriye

Önce yumurtamızı un ve yoğurdumuzu bir kapta iyice çırpıyoruz sonra bu karışımı tenceremize alıyoruz ve üzerine suyumuzu ilave ediyoruz ve ocağımıza koyuyoruz. Çorbamız pişerken devamlı olarak karıştırıyoruz. Kaynama başladıktan sonra 3 dakika sonra şehriyemizi ekliyoruz ve çırpmaya devam ediyoruz. Şehriyemiz yumuşadıktan 5 dakika sonra ayrı bir tavada san klasik kase margarini eritip üzerine nane ekleyip biraz kavurduktan sonra çorbamıza ekleyip 2 dakika daha kaynadıktan sonra servis tabağımıza alıyoruz.