



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT ÇEVİRME ÇORBASI (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Malzemeleri;

500 gr. Süzme yoğurt

2 kaşık un

1 yumurta

6 bardak su (2 bardak et suyu 4 bardak su)

1 çay bardağı pirinç

Bir miktar tuz

Tereyağı

Kırmızı biber

Nane

Hazırlanışı:

Bir tencereye yoğurt, yumurta, un konularak kaşıkla iyice ezilir. Yavaş yavaş su ilave edilerek orta ısıdaki bir ocakta kaynayınca kadar ağır ağır karıştırılır. Kaynadıktan sonra tuz ve 2 bardak et suyu ilave edilir. Pirinçler iyice yumuşayana kadar ateşte pişirilir.

Sunum; üzerine tereyağı kızdırılarak kırmızı toz biber konulup arzuya göre nane ilave edilerek servise sunulur.