



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT ÇORBASI (ANKARA)

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

2 su bardağı haşlanmış yarma
4 su bardağı ev yoğurdu
1 adet yumurta
1 kaşık un
100 gr kadar yağsız kıyma
Çok az karabiber
2 kaşık yağ
1 kaşık tuz
3 kaşık nane

Önce yarmayı haşlarım. Yoğurdu bir yumurta ve bir kaşık un ile terbiyeler ve karıştırırım.

Daha sonra yoğurdun içine yarmayı ekleyip kaynatırım.

Bu yemeğin farklı yanı, içinde köftelerin olmasıdır.

Biraz karabiber ile yağsız kıymayı yoğurup minik minik köfteler yaptıktan sonra tavada biraz yağ ile kızartırım.

Kaynayan çorbanın içine köfteleri atar biraz daha kaynamaya bırakırım.

Çorba kaynarken nane atılır.

