



YOĞURT ÇORBASI (DİYARBAKIR)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

1 kg koyun yoğurdu
1 çay bardağı Karacadağ pirinci
2 kaşık un
1 yumurta
2 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Nane
Pul biber
2 kaşık terayağı

Pirinç haşlanır.
Yoğurt un ve yumurta ile çırpılır.
Pirinç 2 su bardağı su konur.
Yoğurt karşımı sürekli karıştırılarak ilave edilir.
Kanyayana kadar karıştırılır.
Karabiber, pul biber, nane yağ ile kızartılır üstüne dökülür.

