



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT ÇORBASI (ERZURUM)

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

1 su bardağı haşlanmış yarma
2 su bardağı süzme yoğurt
1 yumurta
2 yemek kaşığı un
2 adet küçük boy soğan (arpacık)
Yarım patlıcan
1 yemek kaşığı nane
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Pul biber
Su
Zeytinyağı

Önce yarmayı haşlarım.

Bir tencereye süzme yoğurdu, yumurtayı ve unu ekleyip karıştırırım.

Üzerine su ekleyip özleştiririm.

Ocağın altını yakıp kaynayana kadar karıştırırım.

Patlıcanı parmak uzunluğunda dilimlere ayırıp alacalı şekilde doğrarım, soğanı da doğrarım ve yarma ile birlikte tencereye eklerim.

20-30 dakika soğanlar pişene kadar beklerim.

Sosu için, 2 yemek kaşığı tereyağı ve birazcık da zeytinyağını kızdırıp nane ekledikten sonra kaynayan çorbamın üzerine dökerim.