



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT ÇORBASI (İĞDIR)

İğdir Valiliği

Malzemeler:

Yarım kg yoğurt,
Yarım kg ıspanak,
1 demet maydanoz,
1 çay bardağı pirinç,
Tuz,

Yapılışı:

Normal bir tencereye bir miktar su koyun kaynasın. Sonra içerisine yıkanmış pirinci ilave edin, bir miktar kaynadıktan sonra daha önce yıkayıp küçük küçük doğradığınız ıspanakları ve maydanozu ilave edin. Üzerine biraz daha su koyup karıştırın. Kaynamasına yakın tuzunu koyun. 15-20 dakika pişirin. Piştikten sonra ocağın üzerinden alın, serin bir yere bırakın soğusun. Büyük bir tabakta yoğurdu iyice çirpin. Üzerine soğumuş ıspanağı ilave edin ve iyice karıştırın. Çorba eğer katıysa biraz su ve tuz koyup kıvamını yakalayın.