



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT ÇORBASI (KONYA)

Konya Emniyet Müdürlüğü

Tereyağı

150 gr. yoğurt

50 gr pirinç

80 gr mercimek

Nane

Et suyu

8 kişilik tencereye, et suyunu ezdiğiniz yoğurdu da katın hiç durmadan karıştırınız. Kaynayınca içine mercimek, pirinci ilave ediniz. Ve tekrar karıştırın bırakın. Çorba kaynayınca kadar bekleyin, kaynayınca bir iki kez daha karıştırın ve 2-3 dakika bekleyin. Çorbayı ateşten indirin ve tavanın içine tereyağı koyun iyice kızarınca tuz atın daha sonra ateşten indirin ve çorbanın üzerine naneyle birlikte dökün.

