



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT ÇORBASI

1 çay bardağı pirinç
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım demet dereotu
3 diş sarımsak
3 çorba kaşığı yoğurt
2 su bardağı su
Tuz, nane

Tencereye 2 su bardağı suyu alıp kaynatın. Üzerine pirinçleri koyup kısık ateşte pirinçler yumuşayınca kadar pişirin. Yoğurdu çırpıp içine dökün ve 2 dakika daha kaynatın. Bir kabın içinde un, su ve kırmızıbiberi yoğurup uzun çubuklar yapın ve kurutun. Daha sonra yağda kızartın. Çorba pişince içine bu kızaran hamurları dökün ve üzerine nane, kıyılmış dereotunu ezilmiş sarımsakları ilave ederek servis tabağına aktarın. Karıştırıp sıcak ya da soğuk ikram edin. Sunum yaparken acı biberleri dilimleyip üzerine koyun.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 09.05.2023