



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT ÇORBASI

Anadolujet Magazin

1 su bardağı süzme yoğurt
½ su bardağı haşlanmış buğday
2 çorba kaşığı haşlanmış nohut
5 su bardağı su
1 çorba kaşığı un
1 yumurtanın sarısı
2 çay kaşığı tuz
Kuru nane
Tereyağı

Tencerede su kaynarken buğday ve nohutları ekleyin. Yumurtanın sarısı, un ve yoğurdu bir kaptaki karıştırın. Bu karışıma tenceredeki sudan yavaş yavaş ekleyerek özleştirin. Tencerenin altını kısip karışımı yavaş yavaş tencereye dökün. Çorba kaynarken bir tavada tereyağını köpürtün, içine kuru naneyi atıp kızgın yağı çorbanın üzerinde gezdirin. Bir de küçük hatırlatma: Bu çorbanın tuzunu yerken atmak gerek, yoğurt kesilmesin diye.

