



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT ÇORBASI

5-6 su bardağı su

1 su bardağı pirinç

Tuz

Terbiyesi için:

Yarım kg yoğurt

1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı tepeleme un

Üzeri için:

½ çay bardağı zeytinyağı

2 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

1 tatlı kaşığı nane

Pirinci süzgeçte yıkayın ve çorba tenceresinde 5 bardak su ile haşlayın.

Ayrı bir kapta çorbanın terbiyesini yapın. Yarım kilo yoğurda 1 yumurta ve 1 tepeleme kaşık unu ekleyin ve güzelce çırpın.

Terbiyenin içerisine 1 bardak su ekleyin ve karışımı çırpın. Ardından terbiyenin içerisine kaynamış pirinçli sudan 1 bardak ekleyin ve güzelce çırpın. İlinmiş karışımı yavaşça çorba tenceresine dökün. Aynı anda çorbayı karıştırmaya da devam edin. En son tuzunu ekleyin.

Orta ateşte çorbayı pişirmeye devam edin. Çorba kaynamaya başlayınca çorbanın sosunu hazırlayın. Ufak bir kapta tereyağını eritin, sıvıyağı ekleyin.

Sosun üzerine naneyi, toz biberi döküp sosu ocaktan alın.

Kaynayan çorbanın altını kapatın ve üzerine sosunu dökün, servis edin.

