



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YOĞURT ÇORBASI

4 yemek kaşığı pirinç

1 yemek kaşığı un

1,5 su bardağı yoğurt

3,5 su bardağı su

1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

2 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı kuru nane

Orta boy bir tencerenin içerisine pirinçleri koyun. Üzerine suyu ilave edin. Kısık ateşte pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Bir kâbin içerisine yoğurt ve unu aktarın. Güzelce çirpin ve içerisinde unun topaklanmamasına dikkat edin. Ocağın üzerinde pişen pirinçlerin suyundan bir kepçe alıp yavaşça yoğurtlu karışıma ilave edip karıştırın. Ardından bu işlemi birkaç kepçe daha ilave ederek gerçekleştirin. Ocağa pişmekte olan pirinçlerin üzerine yoğurtlu karışımı çok dikkatli ve yavaş bir şekilde, incecik bir ip halinde dökerek bir yandan da karıştırın. Bu şekilde tüm yoğurdu ilave ettikten sonra kaynayana kadar güzelce karıştırın. Kıvamı size koyu gelirse bir miktar sıcak su ekleyebilirsiniz. Kaynadıktan sonra içerisine tuzunu ilave edin. Ayrı bir tavanın içerisinde tereyağını eritin ve üzerine kuru naneyi ekleyerek hafifçe yakın. Elde ettiğiniz bu sosu çorbanın üzerine gezdirin.

