



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT ÇORBASI

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

1 çorba kasesi yoğurt
½ su bardağı pirinç
1-2 yemek kaşığı un
6 su bardağı sıcak su
Tereyağı
Nane
Tuz
Pul biber

Yoğurt ve unu bir kasede çırpın. Çorba tenceresine sıcak suyu alın ve pirinci ekleyin. 5 dakika kaynattıktan sonra yoğurtlu karışımı yavaş yavaş karıştırarak ilave edin. Çırpıcıyla karıştırarak kaynamasını bekleyin. Tuz ve kuru naneyi ekleyin. Bir sos tavasında tereyağını eritin ve pul biberi yağa atın. Çorbanızı servis yaparken yağ sosu ile süsleyin.

