



## YOĞURT ÇORBASI

<https://esenler.bel.tr/>

3.5 su bardağı yoğurt  
1 yemek kaşığı un  
1 yumurta  
1 kâse erişte  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
Tuz  
Sosu için:  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2.5 tatlı kaşığı nane

Çorbaya başlamak için bir tencereye yoğurdu ekleyin. Yoğurdun üzerine 1 yumurta kırın, tepelime 1 yemek kaşığı un ekleyerek çırpın. Üzerine soğuk su dökerek çırpmaya devam edin. Ocağa aldığınız karışıma erişteyi tuzu ve nohodu ekleyin ve orta ateşte kaynayana kadar karıştırın. Çorbanın sosu için sos tenceresinin içine tereyağını ekleyin. Tereyağı eridikten sonra nane ekleyerek karıştırın. Hazırladığınız sosu ocakta kaynamaya bıraktığınız çorbaya dökün ve servis edin.

