



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YOĞURT ÇORBASI

1,5 su bardağı yoğurt  
1 adet yumurta sarısı  
1 yemek kaşığı un  
1 çay bardağı pirinç veya tel/arpa şehriye  
5 veya 6 bardak su  
Tuz  
Üzeri için:  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
1 yemek kaşığı tereyağı

İlk olarak yumurtayı güzelce çırpın.

Ardından yoğurtla karıştırın.

Unu da ilave edip güzelce çırpın. Eğer koyu kıvamlı bir çorba istemiyorsanız unu eklemeyebilirsiniz.

Suyu tencereye alın. İçine yoğurtlu ve yumurtalı karışımı ekleyin.

Sürekli karıştırarak pişirin.

Çorbanız kaynayınca şehriyeleri veya yıkanmış pirinci ekleyin. İyice pişene kadar çorbanızı kaynatın.

Altını kapattıktan sonra tuzunu ekleyin.

En son tereyağını kızdırıp naneleri içinde bir çevirdikten sonra çorbanın üzerine gezdirin.

