



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT ÇORBASI

7 su bardağı su
4 çorba kaşığı pirinç
1 çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı
1 su bardağı yoğurt
2 çay kaşığı tuz
Kuru nane

Yoğurt çorbası yapımı için, tencereye suyu ekleyin, kaynadıktan sonra pirinçleri ekleyin. Bir kaptaki yumurta, un ve yoğurdu karıştırın. Pişen pirincin üzerine ekleyin ve karıştırın. Pişerken bir tutam kuru nane ekleyin. 10 dakikaya yakın pişirdikten sonra yoğurt çorbasının altını kapatın ve tuzunu ekleyin. Yoğurt çorbası servise hazır.

