



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT ÇORBASI

1,5 su bardağı yoğurt
5 yemek kaşığı pirinç
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı un
6 su bardağı su
Tuz
Kuru nane

Bir tencereye suyu koyarak kaynatın. Ardından kaynayan suya piricinizi ekleyin ve pirinçler yumuşayana kadar kaynatmaya devam edin. Diğer yandan bir kaba yoğurt, yumurta sarısı ve un koyup karıştırın. Ardından bu karışıma çorba için hazırladığınız sudan 1 kepçe koyun ve ılımasını sağlayın. Sonrasında hazırladığınızı yoğurtlu karışımı çorbanızın içine azar azar ilave edin ve hızla karıştırın. Bu sırada çorbanıza kuru naneyi ilave edin. Ara ara karıştırarak kaynamaya bıraktığınız çorbanızı, kaynadıktan sonra ocaktan alın. İsteğinize göre tuz ilave edin.