



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT ÇORBASI

Malzeme :

- 1 küçük kase yoğurt (250 gr),
- 1 çorba kaşığı un,
- 2 çorba kaşığı yağ,
- 1,5 litre et suyu,
- biraz tuz ve nane.

Yapılışı:

- 1- Unla yağı bir tencereye koyunuz ve orta ateşte pembeleşmeden kavurunuz.
 - 2- Yoğurdu bir kaptan iyice karıştırarak eziniz.
 - 3- Yoğurdu yağ ve un karışımına ilâve ediniz. 1-2 defa karıştırıp, önceden hazırladığınız et suyunu karıştırarak koyunuz.
 - 4- Un kokusu gidinceye ve istediğiniz koyuluğa gelinceye kadar pişiriniz (5-10 dakika).
 - 5- En üstüne de kırmızı biberle yağ gezdirip, kuru nane serpiniz.
 - 6- İsteddiğiniz garnitürle sofraya alınız.
-