



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YOĞURT ÇORBASI

1,5 su bardağı Pınar Yoğurt
1,5 çorba kaşığı Pınar Tereyağı
1 su bardağı Amerikan pirinci
Taze soğan
1 çay kaşığı nane
Dilediğiniz kadar sarımsak

Bir tencerede tereyağını eritin. İnce kıyılmış taze soğanlar, kırmızıbiber ve et suyunu ekleyerek kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca pirinci ilave edin. Ateşten almaya yakın sarımsak ekleyin. Son olarak Pınar Yoğurdu çorbaya iyice yedirerek karıştırıp üzerine nane ilave edin. 1 çay kaşığı naneyi Pınar Tereyağı'nda eritin, daha sonra çorbanın üzerine dökerek servis yapın.
