



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YOĞURT ÇORBASI

### Malzemeler

½ su bardağı pirinç.  
2 su bardağı Sütüş süzme yoğurt.  
1 yemek kaşığı un.  
2 yumurta sarısı.  
50 gr Sütüş tereyağı.  
6 su bardağı tavuk suyu.  
1 çay kaşığı domates salçası.  
Nane.  
Karabiber ve kırmızıbiber.  
Kimyon.

### Hazırlanışı

Ayıklanıp temizlenmiş pirinci, iki su bardağı su ile yumuşayınca kadar haşlayın. Diğer tarafta Sütüş süzme yoğurt, un ve yumurta sarısını iyice çirpın. Bu karışıma tuz, karabiber, kimyon ve salça ekleyin ve hepsini kaynayan tavuk suyuna ilave edin. Karışımı kısık ateşte 20 dakika pişirin ve ateşten alın. Sütüş tereyağını iyice kızdırın ve üzerine kırmızıbiber ekleyin. Servis tabağına koyduğunuz çorbayı nane ve kızgın Sütüş tereyağı ile süsleyip sıcak olarak ikram edin.

---