



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT ÇORBASI

Malzemesi:

500 gr. yoğurt

1 çay bardağı pirinç

1 yumurta

1 çorba kaşığı domates ezmesi

1 tatlı kaşığı kuru nane

5 bardak su

Hazırlanışı:

Yoğurt ile yumurtayı birlikte çırpın. 5 bardak soğuk su ilave edin. Pirinçleri yıkayarak içine katın. Tuz koyun.

Ateşe koyarak kaynamaya bırakın. Pirinçler yumuşayınca ateşten indirin. Bir tavada yağı kızdırın. İçine domates

ezmesi ve nane ilave edin. Bir iki defa karıştırın. Bu salçayı çorbanın üzerine dökerek tekrar karıştırın. Servis

kasesine boşaltın. Üzerine karabiber serpin.