



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT ÇORBASI

Bir yemek kaşığı margarin
1 çay bardağı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
2 litre su
1 tatlı kaşığı nane
2 yumurta sarısı
Yeterince tuz

Bir kasede un, süt, yumurta sarıları, yoğurt el mikseri yardımıyla iyice karıştırılır. Bu karışım diğer tarafta kaynamakta olan suya yavaş yavaş dökülür ve karıştırılır. 10 dakika kadar bu şekilde kaynatılır. Tuz ilave edilir. Hazırlanan çorbanın üzerine yağda hafifçe çevrilen nane dökülür. 1-2 taşım daha kaynatılır. Sıcak olarak servis yapılır.

[ML® Yoğurtlu Erişte Çorbası için tıklayın](#)
