



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT ÇORBASI

THY Skylife

Malzemesi:

70 gr pirinç

2 su bardağı yoğurt

1 yemek kaşığı tuz

2 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı kuru nane

4 adet yumurta sarısı

1 adet limon suyu

4 su bardağı et veya tavuk suyu

Hazırlanışı:

Tencereye et veya tavuk suyu konulup kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca, yıkanan pirinç kaynayan et suyuna ilave edilir. Kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Yoğurt, yumurta sarısı, limon suyu çırpılıp suya ilave edilir. Bir taşım kaynana kadar karıştırılır ve tuz ilave edilir. Tavadaki tereyağı eritilip kuru nane eklenir ve az miktarda kavrulur. Yarısı kaynayan çorbanın içine dökülür. Diğer yarısı da çorba servis kasesine alınca üzerine gezdirilir. Sıcak olarak servis edilir.
