



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT ÇORBASI

750 gram yoğurt
8 bardak et suyu
50 gram margarin veya sıvıyağ
2 kahve fincanı un
Tuz
1 çorba kaşığı kurutulmuş nane

Yoğurt, yeteri kadar tuz bir tencereye konur.

Yoğurt bir kaşıkla çırpılırken, üzerine azar azar dökülerek et suyu katılır.

Bir başka tencereye yağ ve un konur, tahta bir kaşıkla hızlı hızlı karıştırılarak bir iki dakika kavrulur.

Daha sonra üzerine yoğurtlu karışım, yavaş yavaş dökülür.

İyice yedirdikten sonra ateş artırılır ve çorba bir taşım kaynatılır.

Üzerine tereyağda kızdırdığımız nane katılarak, derin tabaklarda veya küçük kâselerde servis yapılır.

Not: Çorba yapmaya başlarken ilk önce yoğurdu çırpın. Daha pürüzsüz bir kıvam alır. Yoğurtlu karışımı, çorbaya yavaş yavaş dökün. Devamlı karıştırın. Çorbanızın üzerine, tereyağda kavurulmuş nane katarsanız, daha lezzetli olur. Sıcakken içine ktır eklemek de katılabilir.

[ML® Yeni Gelin Çorbası \(görsel\)](#)

