



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT ÇORBASI

150 gram yoğurt
6 su bardağı et suyu
4 çorba kaşığı sadeyağ veya margarin
yarım su bardağı pirinç
1 kahve fincanı un
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı nane

Yıkanmış pirinç, bir tencereye konulur, içine 6 bardak et suyu (yoksa sade su) konulur. Tuzu da ilave edilerek yarım saat kaynatılır. Diğer bir tencereye yağ konulur, un da ilave edilerek telle karıştırılır. Kaynayan et suyuna, yavaş yavaş yedirilir, tekrar karıştırılır. İçerisine kuru nane serpilir. Çorba kâsesine boşaltılarak, servise hazır olur.