



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT ÇORBASI

3 litre et suyu
150 gr. yoğurt
100 gr. un
Bir kahve kaşığı toz nane
Biraz tuz.

Un yağla, çorba tenceresinde 4 - 5 dakika kızarmadan kavrulur. Yoğurt ilâve edilir. Biraz da yoğurtla karıştırıldıktan sonra 3 litre et suyu konur. 10 dakika kadar kaynatılır. Ateşten alınır. Tuz ve nane serpilir.
