



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURT ÇORBASI

3 çorba kaşığı yoğurt

2 çorba kaşığı un

1 yumurta

6 su bardağı su

Üzeri için:

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı kırmızı pul biber

Tencereyi ocağa koymadan önce içine unu, yoğurdu ve yumurtayı koyup çirpin. Çırparken suyu da ilave edin ve ocağa alıp karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Tuzu katmayın ve çok kaynatmayın ki yoğurt kesilmesin. Küçük bir tavada tereyağını ve kırmızı biberi yakıp çorbanın üzerine gezdirin. Sıcak sıcak için. İstenirse üzerine kızartılmış ekme de koyabilirsiniz.

---