



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT ÇORBASI

250 gram yoğurt
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı yağ
1,5 litre et suyu
Tuz
İsteğe göre nane ve kırmızıbiber

Un ile yağ uygun büyüklükte bir tencereye konur. Kısık ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur. Ayrı bir kapta iyice çırpılan yoğurt, yağ ve un karışımına ilave edilir. Birkaç defa karıştırılıp önceden hazırlanan et suyuna ilave edilir ve devamlı olarak karıştırılır. İstenilen kıvama gelinceye kadar pişirilir. Ateşten indirdikten sonra, hazır olan çorbanın üzerine kırmızıbiber ile yağ gezdirilerek kuru nane serpilip servis yapılır.