



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YOĞURT ÇORBASI

2 kase yoğurt  
2 yemek kaşığı un  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Arpa şehriye  
Kıyma  
Tuz  
Karabiber  
Tereyağı  
Nane  
Pulbiber

Yoğurt ve un üzerine yeterli miktarda su ilave ederek karıştırın. Ocağa alın ve yavaş yavaş pişirin. Ayrı bir yerde arpa şehriyeleri üzerine su koyarak yumuşayana kadar pişirin. Kıymaya malzeme listesindeki baharatlar ilave edilerek yoğurun ve küçük misketler halinde yuvarlayın. Tereyağında üzerine nane ve pul biber ekleyerek kavurun. Kaynayan çorbaya önce şehriyeleri ilave edin. 10 dakika daha kaynatıldıktan sonra köfteleri de ilave edin ve altını kapatın.