



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT ÇORBASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
8 Bardak et suyu
3 Çorba Kaşığı un
Yeterince nane,tuz
2 Bardak Yoğurt

Et suyunu bir tencerede ateşe koyup, gereği kadar tuz atınız. Unu yoğurtla beraber bir kapta tahta kaşıkla iyice ezip, 1/2 bardak suyla sulandırınız. Sonra et suyuna, bir yandan karıştırarak ilâve ediniz. Birkaç dakika kaynatıldıktan sonra nanesini de atıp kâseye boşaltınız.

Not: İsterseniz unu 1,5 yumurta kadar yağla bir tencerede hafifçe kavurup içine yoğurdu dökmek; birkaç kere karıştırdıktan sonra et suyu veya su ilâve etmek suretiyle de hazırlayabilirsiniz.
