



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Kase yoğurt
1 Yemek Kaşığı nane
1 Çay Kaşığı kırmızı pul biber
1 Avuç pirinç
6 Su Bardağı su
1 Yemek Kaşığı un

Yıkayıp ayıklanan pirinç kaynamakta olan suya atılır ve pirinçler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Diğer tarafta yoğurdun içine un ilave edilir, iyice çırpılır. Yavaş yavaş, çevire çevire pirinçli suya ilave edilir. Kaynayana kadar çevirme işlemine devam edilir. 5 dakika kadar kaynadıktan sonra ateşin altı kapatılır, servis edileceği zaman üzerine hafifçe kızdırılmış marğarinde çevrilmiş kırmızı pul biber ve nane ilave edilir.