



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT ÇORBASI

1.5 su bardağı yoğurt
1 su bardağı pirinç
1.5 çorba kaşığı tereyağı
Taze soğan
1 çay kaşığı nane
Dilediğiniz kadar sarımsak

HAZIRLANIŞI:

Bir tencerede tereyağını eritin. İnce kıyılmış taze soğanlar, kırmızıbiber ve et suyunu ekleyerek kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca pirinci ilave edin Pirinçler kabarana kadar kaynatmaya devam edin. Ateşten almaya yakın sarımsak ekleyin Son olarak yoğurdu çorbaya iyice yedirerek karıştırıp üzerine nane ekleyip sıcak servis yapın.