



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT ÇORBASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

2 yemek kaşığı dolusu un
½ kg yoğurt
½ çay bardağı sadeyağ
1 yumurta
10 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı pul biber
1 çaykaşığı kuru nane
Ktır

Tencereye konulan yağın yarısı ısınınca üzerin et suyu ilave edilir. Başka bir kaptaki iki bardak suda iki tepeli kaşık un çırpılarak bulamaç yapılır. Tencerede kaynayan et suyundan kaşık kaşık alınıp bulamaca katılarak ısıtılır. Isınan bulamaç yavaş yavaş kaynayan et suyuna karıştırılır ve un tadı kesilinceye kadar pişirilir. Diğer tarafta bir kap içerisinde konulan yoğurda bir yumurta ve bir tatlı kaşığı tuz eklenerek çırpılır. Kaynayan çorbadan kepçe kepçe alınarak yoğurda katılır ve ısıtılır; ısınan yoğurt tencereye karıştırılarak dökülerek kaynara çıkıncaya kadar pişirilir. Ktırlar servis tabağına alınarak üzerine konulan çorbaya yağda dağlanan kırmızı biber ve nane dökülerek içilir.

