



## YOĞURTLU AŞ ÇORBASI

1 su bardağı erişte  
800 ml su  
Terbiyesi için:  
1 su bardağı yoğurt  
1 yumurta sarısı  
1 yemek kaşığı un  
Üzeri için:  
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 yemek kaşığı nane

1 su bardağı erişteyi suda haşlamaya bırakın. Kaynayınca bir kasede hazırladığınız un, yoğurt ve yumurta sarısından oluşan terbiyeyi hazırlayın. Kaynayan suya çırpılmış terbiyeyi ekleyin ve hızlıca karıştırın. Üzeri için bir tavada yağı kızdırın ve naneyi ekleyin. Kokusu çıkınca, naneleri yakmadan çorbanıza ekleyin. Damak tadınıza göre tuz ekleyin.

