



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU BİBER ÇORBASI

- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet dolma biberi
- 1 adet kuru soğan
- 5 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 kase yoğurt
- 3 çorba kaşığı un
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 6 su bardağı su

Biberler ve soğan ince kıyılır. Sıvı yağda yumuşayana kadar kavrulur. Diğer tarafta yumurta un ve yoğurt bir tencereye konur iyice çırpılır. Üzerine su eklenir. Sürekli karıştırarak kaynatılır. Üzerine kavrulmuş malzeme tuz ve pul biber eklenir, bir taşım daha kaynatılır.



Fotoğraf "kuru soğan" tarafından gönderildi. 21.07.2018