



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU BÖRÜLCE ÇORBASI

Yarım kg taze börölce
1 kase süzme yoğurt
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı haşlanmış nohut
8 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Börölceler ufak doğranır. Tencereye yağ konur, ısınınca börölce atılır. Birkaç dakika çevrilir. Et suyu eklenir. Brölceler yumuşayana kadar kaynatılır. Yoğurt, un, yumurta, tuz ve 1 su bardağı et suyu iyice çırpılır. Kaynayan çorbaya bu karışım incecik akıtılır. Karıştırarak bir taşım daha pişirilir.