



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU ÇORBA

Tuğrul Şavkay

100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)
25 gr. un (3 çorba kaşığı)
1 lt. et suyu ya da tavuk suyu (4 su bardağı)
300 gr. yoğurt
Tuz
1 çay kaşığı kuru nane

Tereyağını bir tencerede eritin. Unu katıp, çırpma teli ile karıştırarak birkaç dakika kavurun. Tencereye azar azar et suyunu ekleyin, topak kalmayınca kadar karıştırarak yaklaşık 15 dakika pişirin.

Bir kapta yoğurdu az et suyu ile çırparak sulandırın. Çorba koyulaşmaya başlayınca, sulandırılmış yoğurdu tencereye ekleyin. Sürekli karıştırarak un kokusu gidinceye kadar çorbayı pişirmeyi sürdürün. Tuzunu ayarlayın ve ateşten alın.

Pişen çorbayı kâselere bölüştürüp, üzerine kuru nane serperek servis yapın.

Not: Bu çorbaya pişme sırasında pirinç konursa, çorba "yayla çorbası" adını alır.

