



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU ÇORBA

1 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı un
1 yumurta
5 su bardağı su
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Yoğurdu, un ve yumurtayı bir kasede çirpın. Suyu bir tencerede kaynatın ve karışımı azar azar ekleyerek sürekli karıştırın. Kaynadıktan sonra tuz ve karabiber ekleyin. Tereyağını ayrı bir tavada eritin ve çorbaya ekleyin. Çorba kaynadıktan sonra 5-10 dakika daha pişirip sıcak olarak servis edin.

