



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YOĞURTLU ÇORBA

1 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1.5 çorba kaşığı un
Tuz
4 su bardağı et suyu veya su
Üzeri için:
2 adet domates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet sivri biber

Yumurtayı çırpın. Yoğurt ve unu ilave ederek çırpmaya devam edin. Karışımı bir tencereye alıp et suyu ve tuzu ilave edin. Kısık ateşte topaklanmaması için tahta bir kaşıkla karıştırarak kaynayana kadar pişirin. Üzeri için, halka doğranmış sivri biberleri tereyağında kavurun. Soyulup doğranmış domatesi ilave edin. 1-2 dakika daha kavurup çorbanın üzerine gezdirin.