



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU EKMEK ÇORBASI

4 adet küçük yuvarlak ekmek
1 soğan
2 çay bardağı nohut
3 çorba kaşığı un
2 yumurta sarısı
5 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağı
6 su bardağı su
Nane
Kırmızıbiber

Tencerede rendelenmiş soğanı ve tereyağını kavurun. Suyunu, haşlanmış nohudu da ekleyip kaynatın. Üzerine ayrı bir yerde yumurta sarısı, yoğurt ve unu iyice çırpıp ekleyin. Tenceredeki suyun içinden biraz üzerine döküp ılıştırın. Daha sonra çorbanın içine boşaltıp 10 dakika kaynatın. Kiyılmış dereotunu içine katıp karıştırın ve sıcak servis yapın. İsteyen kırmızıbiber nane yakıp üzerine ekleyebilir. Bu çorbayı küçük ekmeklerin içine döküp öyle ikram edin.