



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU HİNDİ ÇORBASI

Yarım kg kemiksiz hindi eti
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 kase yoğurt
8 su bardağı hindi suyu
1 su bardağı su
1,5 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Hindi haşlanır ve didiklenir. Un ve tereyağı 2-3 dakika kavrulur. Üzerine hindi suyu ve tuz katılır. Kaynayınca hindi eklenir. Bu arada yoğurt 1 su bardağı suyla çırpılır. Kaynamakta olan çorbaya dökülür. Bir tık daha kaynatılır. Karabiber katıldıktan sonra ateşten alınır.