



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KESME ÇORBASI

2 lt su (tavuk veya et suyuda olabilir)
1 çay bardağı kesme hamur veya şehriye
1 tatlı kaşığı nane
1 yemek kaşığı margarin
TERBİYESİ İÇİN:
500 gr yoğurt
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı un (tepeleme)

Su veya et suyu tencereye alınır, tuz eklenir. Kaynayınca kesme hamurlar eklenir, 5 dakika kısık ateşte kaynatılır. Yoğurt, yumurta ve un çırpılır. Kaynayan çorbaya ilave edilir. Yoğurt ilave edilirken sürekli karıştırılır, çorba tekrar kaynayana kadar karıştırmaya devam edilir. Kaynadıktan sonra altı kısılır. 6-7 dakika pişirilir. Margarin tavaya alınır, eriyip ısınınca nane eklenir altı kapatılır. Çorbanın üzerine gezdirilir, servis yapılır.