



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KIŞ ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı un
1 yumurta sarısı
4 su bardağı tavuk suyu veya sebze suyu
Yarım su bardağı pirinç
Yarım su bardağı rendelenmiş havuç
1 adet rendelenmiş patates
Yarım çay bardağı tereyağı
1 çay bardağı süt
Tuz, karabiber, pul biber (isteğe bağlı)
Taze nane veya maydanoz (servis için)

Pirinçleri yıkayın ve su ekleyerek haşlayın. Haşlanmış pirinçleri süzüp bir kenara alın.
Yoğurdu bir kaba alın.
Üzerine yumurta sarısını ve unu ekleyerek iyice çırpın.
Yavaşça sütü ekleyip karışımı homojen hale getirin.
Tavuk suyunu veya sebze suyunu kaynatın.
Tereyağını bir tencerede eritin.
Rendelenmiş havuç ve patatesi ekleyip kısık ateşte kavurun.
Kavrulmuş sebzelerin üzerine yoğurtlu karışımı ekleyin ve sürekli karıştırarak kaynamasını sağlayın.
Haşlanmış pirinci ekleyin ve karıştırın.
Tuz, karabiber ve pul biberi isteğe bağlı olarak ekleyin.
Tüm malzemeler iyice kaynadığında ocaktan alın.
Çorbayı servis kaselerine paylaşın.
Üzerine taze nane veya maydanoz serpip sıcak servis yapın.

