



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU MAKARNA ÇORBASI

- 1 kase yoğurt
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı un
- 1 kase küçük çeşit makarna
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 7 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Su, tereyağı ve tuz tencereye konur. Ateşe oturtulur, kaynamaya başlayınca makarna atılır, 10 dakika pişirilir. Diğer yanda yoğurt, yumurta ve un güzelce çırpılır. Kaynamakta olan çorba eklenir. Sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir.