



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU MISIR ÇORBASI

- 4 su bardağı sıcak su
- 1 çay bardağı konserve mısır
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 kase doğranmış maydonoz
- 1 tatlı kaşığı tuz, karabiber, nane
- 1 yemek kaşığı un

Sıcak su, a margarin ve mısırı 5 dk kaynatın un yumurta ve yoğurdu iyice çirpin ve mısırlı karışımın içine yavaş yavaş dökün, 15 dk kaynatın tuz ekleyin servis tabağına alın üzerine nane ve karabiber ile süsleyin.

