



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU MISIR ÇORBASI

2 kase Penguen Mısır
2 kase süzme yoğurt
Yarım kase haşlanmış buğday
1 su bardağı su
Yarım demet dereotu
Yarım demet reyhan
Yarım demet fesleğen
1 diş sarımsak
Kaya tuzu

Yoğurdu derin bir karıştırma kabına alın ve 5 dakika kadar çırpın.
Üzerine suyu ilave edip karıştırın.
Penguen Mısırları süzüp haşlanmış buğdayla beraber yoğurda ilave edin.
Taze baharatları incecik kıyın.
Sarımsağı tuz ile ezin.
Sarımsakları ve kıydığınız taze baharatları da yoğurda ilave edip iyice karıştırın.
Dilerseniz buz ilave edip servis edin.
Bu tarifte dilediğiniz taze baharatı kullanabilirsiniz.

