



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU NANE ÇORBASI

2 litre et suyu (8 su bardağı)
1 tatlı kaşığı toz nane
1 çorba kaşığı yağ
2 fincan un
1 su bardağı süt
6 çorba kaşığı yoğurt
2 yumurtanın sarısı

Et suyuna tuz katılarak ağır ateşte 20 dakika kaynatılır. Sütle un başka bir kapta karıştırılıp kaynamakta olan çorbaya ilâve edilir. Nane de bir kaşık dolusu tereyağı içinde tavada karıştırılıp çorbaya dökülür. 3 - 4 dakika kadar da birlikte kaynatılır. Sonra yoğurda yumurta yedirilerek sıcak servis yapılır.