



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU NANE ÇORBASI

8 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı toz nane
1 orba kaşığı tereyağı
1/2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su
6 orba kaşığı yoğurt
2 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)

Büyükçe bir tencereye et suyunu ve tuzu koyup kaynatınız. Küçük bir kaba unu eleyip, suyu azar azar ekleyerek yediriniz. Kaynayan et suyuna unlu suyu karıştırıp, 10 dakika kaynatınız. Küçük bir tavada yağı eritiniz. Yağ eriyince naneyi ekleyip karıştırarak, yarım dakika kavurunuz. Naneli yağı, tencerede kaynamakta olan çorbaya ekleyiniz.

Küçük bir kapta yoğurdu ve yumurta sarılarını iyice karıştırınız.

orba tenceresini ateşten indirip, yoğurtlu karışıma azar azar katarak yedirip, çorbayı ısıtılmış bir çorba kasesine aktararak servis ediniz.