



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU OVMAÇ ÇORBASI

1 su bardağı un
2 çorba kaşığı sana yağı
1 litre et suyu
2 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta yumurta
1 kahve fincanı süt

Unun üzerine elinizle hafifçe su serperek ovalayın oluşan hamur topaklarını temiz bir beze yayarak kurutun yarısını margarinde pembeleştirip ayırın soğuk et suyuna kalan ovmaları 1 yumurta süt ve yoğurdu ekleyip karıştırın kavrulmuş ovmaların üzerine bu malzemeyi dökün karıştırarak kaynatın tuzunu ayarlayın ayrı bir yerde margarini eritin nane ve pulbiberi yağda yakıp çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın