



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU PEYNİR ÇORBASI

50 gram un
1 kaşık margarin
4 bardak su
1 tane yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı et suyu
1 er çay kaşığı nane, tuz, karabiber, pul biber
1 tutam dereotu

Bir kasede peynir, yumurta, yoğurt ve 1 çay bardağı et suyunu blendırdan geçirin. Tencerede margarinle unu hafif kavurun. Topaklanmaması için azar azar ve sürekli karıştırarak suyunu ilave edin. (Çorbanızda topaklanmalar oluşursa el blenderından geçirin.) Kaynamaya başlayınca, çırpıtığınız peynirli karışımı ilave edip 10 dakika kadar kaynatıp ocağı söndürün. Baharatları ve dereotunu ilave edip, karıştırıp sıcak olarak servis yapın.
