



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU PIRASA ÇORBASI

2 Adet Pırasa  
1 Diş Sarımsak  
1/2 Adet Soğan  
500 g Yoğurt  
1 Adet Yumurta  
3 Çorba Kaşığı Un  
1 Çorba Kaşığı Tereyağı  
1 Tutam Dereotu  
8 Su Bardağı Su  
1 Tatlı Kaşığı Tuz

Pırasaları kuşbaşı doğrayıp kıydığımız soğan ve sarımsaklarla birlikte, zeytinyağında gevşeyene kadar kavuralım. Üzerine suyumuzu ilave edelim. Diğer yanda yoğurt, un, yumurta ve tuzu çırpalım. Kaynayan çorbanın üzerine dökelim. Su ilave edip mikser yardımı ile dikkatlice çekelim. Sürekli karıştırarak kaynaya kadar pişirelim. Baharatları ve dereotunu, son olarak da tereyağını ilave edip sıcak olarak servise sunalım.