



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PİRİNÇ ÇORBASI

1 ay bardağı pirinç
3 ay bardağı haşlanmış nohut
3 su bardağı süzme yoğurt
1 yumurta
Tuz
8 su bardağı su
1 yemek kaşığı kuru nane
1 ay bardağı zeytinyağı

Pirinci 8 su bardağı suda yumuşayana kadar haşlayın.
Bir başka tencerede yoğurt, yumurta ve tuzu iyice çırpın.
İçine pirincin haşlama suyundan 2-3 kepçe kadar ekleyip karıştırın.
Yoğurtlu karışımı bir taşım kaynatıp haşlanmış nohutlarla birlikte pirinçlerin olduğu tencereye ilave edin.
Zeytinyağını bir tavada ısıtıp kuru naneyi yağda çevirin.
Naneli yağı üzerine gezdirdiğiniz çorbayı sıcak servis edin.

