



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YOĞURTLU PİRİNÇ ÇORBASI

Malzemesi:

3 litre et suyu

100 gr. pirinç

500 gr. yoğurt

75 gr. un

1 kahve kaşığı toz nane

tuz

Hazırlanışı:

100 gr. pirinç ayıklayın, yıkayın. Üç litre et suyu ile ateşe koyun. 45 dakika pişirin. Ayrı bir kapta unla yoğurdu çırpın. 1,5 bardak su ile sulandırın. Kaynayan çorbaya ilave edin. Ateşten alın, tuz serperek servis yapın.
