



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU PİRİNÇ ÇORBASI

1 Su bardağı nohut
2 Su bardağı pirinç
8-10 Su bardağı et suyu
3 Su bardağı süzme yoğurt
1 Adet yumurta
2 Çorba kasığı tereyağ
1 Çorba kasığı kuru nane
Tuz

8-10 saat önce ıslattığınız nohudu haslayın.

Pirinci yıkayıp 8-10 su bardağı et suyu ile haslayın.

Nohutları ilave edip pisirin.

Yoğurdu tencereye alıp yumurta ve tuz ilave ederek iyice çirpin.

Kisik ateste karıştırarak ilitin.

Kaynayan çorbadan iki kepçe alıp yogurda ilave edin ve karıştırarak tencereye bosaltın.

Teryagini eritip içine kuru naneyi ekleyin ve çorbanın üzerine gezdirin.

Sıcak olarak servis yapın.

NOT: Çorbaya nohut büyüklüğünde kesilmiş kuzu eti veya köfte de ilave edebilirsiniz.
