



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURTLU PİRİNÇ UNU ÇORBASI

3 yemek kaşığı pirinç unu  
4 yemek kaşığı yoğurt  
1 adet yumurta  
1 yemek kaşığı salça  
50 gr tereyağı

Yoğurt, pirinç unu ve yumurtayı iyice çırpın üzerine su ekleyip kaynayana kadar karıştırın. Kaynadıktan sonra 5 dakika pişirin. Üzeri için bir tavada tereyağını eritin salça ile pişirin nane ve pulbiber ekleyin ve çorbanın içine dökün 1-2 dakika yüksek ateşte pişirdikten sonra altını kapatın. Sıcak servis edin.

---