



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU SARIMSAK ÇORBASI

- 1 baş sarımsak
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 kase yoğurt
- 2 çorba kaşığı un
- 1 adet yumurta
- 3 su bardağı su
- 2 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Sarımsaklar soyulur, bütün olarak zeytinyağında pembeleşene kadar kavrulur. Sonra üzerine su ve tuz eklenir. Sarımsaklar yumuşayana kadar pişirilir. Blenderden geçirilir. Tekrar tencereye konur. Başka bir kaptaki yumurta, un, yoğurt ve et suyu iyice karıştırılır. Sarımsaklı karışıma ilave edilir, bir taşım pişirilir.