



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU SEBZE ÇORBASI

- 1 demet ıspanak
- 1 demet taze soğan
- 1 adet kereviz 2-3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 4 su bardağı et suyu
- 2 su bardağı yoğurt
- 2 çorba kaşığı un
- 1 yumurta
- 1 diş sarımsak
- 2-3 dal taze nane
- Karabiber
- Pul biber

İspanak yapraklarını yıkayıp doğrayın. Kerevizi soyup rendeleyin. Taze soğanların yeşil sap kısımlarını doğrayıp bir tencerede sıvıyağla bir kaç dakika kavurun. Kerevizi ekleyip kavurmaya devam edin. Doğranmış ıspanağı ilave edip 1-2 dakika daha kavurduktan sonra üzerine et suyunu ve tuzunu ilave edip pişmeye bırakın. Un, yoğurt ve yumurtayı bir kapın içinde el blenderı ile ezerek karıştırın. Nane yapraklarıyla 1 diş sarımsağı doğrayıcıda kıyıp yoğurtlu karışıma ekleyin. Yoğurtlu terbiyeyi yavaş yavaş tencereye ekleyip karıştırın. Karabiber serpip bir taşım kaynattıktan sonra el blenderı ile ezerek süzme çorba kıvamına getirin. Bir taşım daha kaynatın. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 31.10.2024