



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YOĞURTLU SEBZELİ ERİŞTE ÇORBASI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Bardak YOĞURT
- 1 Aldığı kadar tuz
- 500 gr doğranmış karışık sebze
- 1 Aldığı kadar karabiber
- 2 Yemek Kaşığı un
- 1 Bardak erişte
- 1 Aldığı kadar nane
- 1 Adet soğan
- 4 Bardak su

Küçük küpler halinde doğradığınız sebzeleri (artık evde ne varsa) suda haşlamaya başlayın. Suyu içine koyduğunuz malzemenin miktarına göre ayarlayabilirsiniz. Sebzeler olmaya yakın eriştelere tencereye ekleyin. Bu arada ayrı bir kaptaki yoğurt, un ve kuru naneyi iyice karıştırın. Pişen çorbanın suyundan yoğurt karışımına 1-2 kepçe ekleyin ki ilınsın ve kesilmesin. Yoğurt karışımını çorbaya yavaş yavaş sürekli karıştırarak ilave edin. Çorba kaynayana kadar karıştırmaya devam edin. 2-3 dakika kaynatın. Kuru naneyi üzerine annelerimizin yaptığı gibi sonradan sana margarin ile birlikte ekleyebilirsiniz. Daha lezzetli olur. Fakat böyle de güzel. Hem böyle soğuk olarak ta içilebiliyor. Bu çorbayı sonsuz kere çeşitlendirmek mümkün. Şöyle ki: İçine her tür sebze koyabilirsiniz (kabak, iç bakla, bezelye, ıspanak, mantar, kereviz ...). Erişte yerine arpa şehriye ya da herhangi küçük boyutlu makarna kullanılabilir. Ayrıca her tür tahıl ve bakliyat bu çorbaya çok yakışır ve daha da besleyici yapar (pirinç, bulgur, buğday, nohut, fasülye ve hatta yeşil mercimek).