



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU SEMİZOTU ÇORBASI

- 1 demet semizotu
- 1 kase yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı un
- 4 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 çorba kaşığı sıvıyağ

Semizotu yıkanır ve çok ufak doğranır. Tencereye yağ konur, ısınınca semizotu atılır ve yumuşayana kadar kavrulur. Üzerine et suyu eklenir. Bir kabın içine yoğurt, ezilmiş sarımsak, un, yumurta 1 su bardağı su ve tuz konur iyice çırpılır. Kaynamakta olan çorbanın üzerine incecek akıtılır. Sürekli karıştırarak bir taşım kaynatılır.
