



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU SOĞAN ÇORBASI

8 su bardağı su
1 kahve fincanı pirinç
4 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta sarısı
1.5 kahve fincanı un
1 demet taze soğan
3 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Tencereye 8 su bardağı su boşaltın. Ardından pirinci de tencereye ekleyip pirinçler şişene dek kaynatın. Daha sonra soğumaya bırakın. Başka bir tencereye yoğurdu, yumurta sarılarını ve unu koyup ateşte iyice karıştırın. Hazırladığınız harca pirinçli sudan 2 çorba kaşığı alıp ılıtın. Daha sonra, pirinci tencereye ilave edin. 5 dakika kaynatın. Tereyağını ekleyin. Tuzunu, karabiberini ayarlayın. Çorbayı küçük doğranmış taze soğanla süsleyip servis yapın.