



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU SOĞUK ENGİRAR ÇORBASI

Elif Korkmazel

3 adet haşlanmış enginar  
Yarım limonun suyu  
1 su bardağı süzme yoğurt  
1 paket labne peyniri  
3 diş dövülmüş sarımsak  
Yarım demet dereotu  
4-5 su bardağı su  
Tuz  
Üzeri için:  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
Pulbiber

Enginarları küp şeklinde doğrayın ve limon suyu ile birlikte yumuşayana kadar haşlayıp süzün. Yoğurdu geniş bir kaba alıp iyice çırpın. Labne peyniri, sarımsak, kıyılmış dereotu ve tuz ekleyip çırpıma devam edin. Haşlanmış enginar ve suyu katıp, tüm malzemeyi karıştırın. Üzerine zeytinyağı gezdirip, pulbiber serpin ve soğuk olarak servis yapın.

