



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU TARHANA ÇORBASI

200 gr. yoğurt
yeterince nane
yeterince pulbiber

Paket üzerindeki tarife göre çorba pişirilir.Yoğurt çırpılır.Üzerine birkaç kepçe çorba ilave edilerek ılıklaştırılır. Karıştırılarak çorbaya eklenir. Sürekli karıştırılarak birkaç taşım kaynatılır. Yağ eritilir. Nane pulbiberle karıştırılır. Serviste çorbanın üzerine eklenir.

[ML® Yoğurtlu Tarhana Çorbası için tıklayın](https://video.lezzetler.com/yoğurtlu-tarhana-corbasi-gorsel-vt52415)

[url=https://video.lezzetler.com/yoğurtlu-tarhana-corbasi-gorsel-vt52415]ML® Yoğurtlu Tarhana Çorbası (görsel)[/url]