



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU TARHUNLU ÇORBA

- 1 kase yoğurt
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı tarhun
- 1 adet koyun gerdanı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 7 su bardağı et suyu

Öncelikle koyun gerdan haşlanır ve sonra didiklenir. Bir tencereye yoğurt, yumurta, un, tuz ve biraz soğuk et suyu konur. Pürüz kalmayana kadar çırpılır. Sonra kalan et suyu konur, didiklenen et eklenir. Orta ateşe yerleştirilir. Sürekli karıştırarak kaynayana kadar pişirilir. Ateşten almadan önce tarhun eklenir. Servisten hemen önce kızdırılmış tereyağı gezdirilir.
