



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU TUTMAÇ ÇORBASI

1 lt et suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
1 limon suyu
2 adet yumurta sarısı
1 kahve kaşığı pulbiber
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı yoğurt
Kruton ekmek

Bir kapta yoğurt, limon suyu, yumurta sarıları, un ve sütü karıştırın. Bir tencerede de et suyunu kaynatın. Kaynamakta olan et suyuna yoğurtlu karışımı yavaşça ekleyin. Ağır ateşte yaklaşık 15 dakika kaynatın. Ayrı bir kapta tereyağını eritin, pulbiberle karıştırın. Hazırladığınız çorbanın üzerine dökün ardından da kruton ekmekleri serpin.

[ML® Tutmaç Çorbası için tıklayın](#)