



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YOĞURTLU UN ÇORBASI

Malzeme:

6 bardak su
1 bardak koyuca ayran
3 çorba kaşığı yağ
3 fincan un
tuz
maydanoz veya nane

Yapılışı:

Yağ tencerede eritilir. Üzerine altı bardak su katılır, kaynamaya bırakılır. Ayran ve un ayrıca iyice karıştırılır. Hatta telle çırpılır, top top olmaması sağlanır. Ayranlı un, kaynayan malzemeler üzerine yavaş yavaş dökülür, bir taraftan da aralıksız karıştırılır ve pişirilir. Üzerine tuzla birlikte arzuya göre maydanoz veya nane serpilir.

Not: Yoğurtlu çorbaya tuzu, çorba piştikten sonra atın. Daha önce atarsanız yoğurt kesilir.