



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU UN ÇORBASI

1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı un
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı kuru nane
1 yemek kaşığı tereyağı
Bir miktar tuz

2 litre kadar suyu tencereye alıp ocağa koyuyoruz. Un, yoğurt ve yumurtayı 1 bardak su ve tuz ile birlikte çırpma kabına alıp iyice çırpıyoruz (topak kalmayacak şekilde.) Suyun kaynamaya başlamasına yakın hazırladığımız karışımı yavaş yavaş ekleyerek kaynayana kadar sürekli karıştırıyoruz. Eğer çorbanın koyu olduğunu düşünüyorsanız kaynar su ekleyerek kıvamını ayarlayabilirsiniz. Çorba kaynamaya başladıktan sonra yaklaşık 10 dakika boyunca kaynamasını bekleyip, tereyağını eriterek nane ile birlikte ekleyebilirsiniz.