



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU YAZ ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Su Bardağı yarma
1 Tatlı Kaşığı nane
2 Yemek Kaşığı sıvı yağ
1 Tatlı Kaşığı kırmızı biber
2 Tatlı Kaşığı tuz
3 Su Bardağı nohut
500 gr yoğurt

Yarma ve nohutu birgün önceden ıslatın, şişen nouth ve yarmayı düdüklüde pişirin ve soğumaya bırakın yoğurdu büyük bir çorba kasesine alın tuzunu atıp iyice çırpın soğuyan nohutt ve yarmaları içine karıştırın kıvamı koyu ise nohutun suyuyla yada yoğurdun suyu ile istenilen kıvama gelene kadar açın sos tavaında sana klasik margarini eritip sıvı yağı ekleyin içine nane ve kırmızı biber ekleyip altını kapatın çorbanızın üzerine hazırladığınız sosu gezdirin soğuk servis yapın.