



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

YOĞURTLU UN ÇORBASI



1 büyük çay bardağı un
1 kase süzme yoğurt
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
8 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

- # Un ve tereyağı pembeleşene dek kavrulur.
- # Soğuk tavuk suyu ilave edilir. Karıştırarak bir taşım pişirilir.
- # Diğer tarafta yoğurt, yumurta ve süt pürüz kalmayana kadar çırpılır.
- # Kaynayan çorbadan bir kaç kaşık eklenerek ilitilir.
- # Sonra çorbaya incecik akıtılır ve karıştırarak bir taşım daha pişirilir.
- # Ateşten almadan hemen önce tuz katılır.
- # Servis kasesine bırakılır. Üzerine tereyağıyla kızdırılmış kırmızı toz biber gezdirilir.

Not: Yoğurt Un Çorbası Gaziantep'e aittir. Yörede çorbaya arzuya göre servis sırasında badem serpilir.