



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

YOĞURT ÇORBASI



3 Su bardağı yoğurt
1 Adet yumurta
1 Çay bardağı un
7 Su bardağı su
1 Adet et suyu tableti
2 Tatlı kaşığı tuz
Üzeri için;
4 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
Yarım çorba kaşığı kırmızı pul biber

- # Alüminyum olmayan bir tencerenin içinde yoğurt, yumurta, un, tuz, bir çırpıcı yardımıyla iyice çırpılır.
- # Üzerine önceden ölçülmüş kaynar su yavaş yavaş eklenir aynı zamanda da karıştırılır. çorba ocağa konmadan önce pürüzsüz bir hal alması için bir süre daha çırpıcı ile çırpılır.
- # Çorba orta ateşli ocağa yerleştirilir, karıştırarak dibi tutmadan pişirilir. Kaynama noktasına gelince, elde ufalanmış et suyu tableti eklenir.
- # Ocak kısık ayara getirilir, 5 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır, sıcak olarak servis kaselerine konur, üzerine kızdırılmış biberli yağ gezdirilerek servis yapılır.

Not: Bu çorbanın yapımında süzme yoğurt kullanılacaksa, tuz miktarının biraz arttırmakta yarar vardır.