



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı 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 avara 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.