YOĞURTLU ÇORBA

Malzemeler:

1 kg yoğurt

1 çorba kaşığı tepeleme un

1 adet yumurta

5 bardak su

1 su bardağı pişmiş nohut

Yarım su bardağı kırık yarma

Tuz

Sosu için

1 çorba kaşığı tereyağı

2-3 diş sarımsak

Kuru nane

Tuz

Yapılışı:

Büyük boy çelik tencereye (tercihe göre değişebilir) 750 gram yoğurt,

1 çorba kaşığı tepeleme un,

1 adet yumurta kırılarak mikser ile çırpılır.

Kıvamını alınca azar azar karıştırarak 5 bardak su eklenir.

Çorba orta ocak ateşine alınarak karıştırılarak kaynamaya bırakılır. 1 fincan kırık yarma ocağa koyduktan 5 dakika sonra içine karıştırılır.

Kaynama başladığında 1 tatlı kaşığı tuz ve önceden ıslatılmış ve haşlanmış yarım bardak nohut çorbaya eklenerek 10 dakika daha kaynatılır.

Hazırlanan çorbaya ayrı bir tavada orta ocak ateşinde 2 yemek kaşığı tereyağı eritilir. Eriyen yağın içerisine 1 tatlı kaşığı tuz ile dövülmüş 3 diş sarımsak ve bol nane eklenir.

Yağ kızınca çorbanın üzerine servis edilir.

Çorbamızın yapılış süresi 30 dakikadır.