

Yoğurt Çorbası:



- 1 Su Bardağı Nohut (akşamdan ıslatılmış)
- 1 Çay Kaşığı Karbonat
- 1 Su Bardağı Yoğurt
- 1/2 Su Bardağı Un
- 2 Adet Yumurta Sarısı
- 5 Su Bardağı Su
- 1 Adet Tavuk Suyu Tableti
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- Tuz, Kırmızı Biber, Kuru Nane

Yapılışı:

Ön hazırlık olarak nohudu 1 çay kaşığı karbonat ilave edilmiş suda akşamdan ıslatalım. Ertesi gün nohutu yumuşayana dek haşlayalım.

Yoğurdu derin bir kap içinde 2 yumurta sarısı ile iyice karıştıralım İçine un ve biraz su ilave ederek, topaksız bir kıvama gelene dek karıştıralım. Suyu, tavuk suyu tabletini ve haşlanmış nohutları da ilave edelim. Ağır ateş üzerinde ve sürekli karıştırarak çorbayı pişirelim. Çorbanın pişmesine yakın tuzu ilave ederek, çorbayı ateşten alalım. Tereyağını küçük bir tavada eritem. Kırmızı biber ve naneyi tereyağının içine ilave edelim. Bir iki kez çevirip ateşten alalım. Yağı çorbanın üzerine gezdirerek servis yapalım.