



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

YAYLA ÇORBASI

3 yemek kaşığı Bizim Yağ Ayçiçek
1 çay bardağı pirinç
7 su bardağı su
2 su bardağı yoğurt
1 yumurta
2 yemek kaşığı un
3 çay kaşığı tuz
Sosu için:
2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
2 tatlı kaşığı kuru nane

Su, Bizim Yağ Ayçiçek, tuz ve pirinçleri tencereye alıyoruz. Pirinçler yumuşayınca kadar kaynatıyoruz.

Ayrı bir kasede yoğurt, yumurta ve un, 1 su bardağına yakın suyu iyice çırpıyoruz. Pirinçler yumuşayınca hızlıca karıştırarak yoğurtlu karışımı çorbaya ekliyoruz.

Kaynayana kadar karıştırıyoruz. Kaynayınca kısık ateşte 10-15 dk daha kaynatıyoruz.

Çorbamız piştikten sonra ocaktan alıyoruz.

Ayrı bir yerde Bizim Yağ'ı kızdırarak nane ile karıştırıyoruz. Kasele aldığımız çorbaların üzerinde gezdiriyoruz. Kalan naneli yağı tenceredeki çorbaya koyup karıştırıyoruz.

Not: Çorbanın kesilmemesi için ara ara karıştırmayı ihmal etmeyin.