



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

1/2 su bardağı pirinç
3 su bardağı et suyu
3 su bardağı su
1 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı un
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı soya yağı
1 tutam nane
Tuz ve karabiber

Bir tencerede et suyunu kaynatın. Kaynamaya başlayınca pirinci ilave edip karıştırın. Ayrı bir kaptaki un, yoğurt ve yumurta sarısını iyice çirpin. Kaynayan pirinçli et suyunun içine hazırladığınız terbiyeyi döküp iyice karıştırın. Bir tavada soya yağında naneyi yakıp çorbanın üzerine dökün. Sıcak olarak servis yapabilirsiniz.

[ML® Terviyeli Çorbası için tıklayın](#)