



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ALEV USULÜ YAYLA ÇORBASI

- 1 çay bardağı pirinç
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet yumurta
- 6 su bardağı et suyu
- 1 çorba kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı tuz

Pirinçler yıkanır, üzerine 2 parmak geçecek kadar suda şeklini kaybedene dek haşlanır. 1 saat kadar soğumaya bırakılır. Un, yoğurt, yumurta iyice çirpilir, üzerine 6 su bardağı su eklenir, iyice karıştırılır, soğuk pirincin üzerine eklenir, orta ateşte bir taşım kaynatılır. Servis sırasında üzerine tereyağda kavrulmuş kuru nane gezdirilir.

---