



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUĞDAYLI YAYLA ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Kase yoğurt
- 1 Çorba Kaşığı nane
- 5 Şu Bardağı su
- 1 Su Bardağı aşurelik buğday (haşlanmış)
- 2 Yemek Kaşığı un
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Çay Kaşığı kırmızı pul biber
- 1 Adet yumurta
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Paket hazır yayla çorbası

Derin bir kaba yoğurdu yayla çorbasını ilave edip iyice karıştırınız. içine yumurta, unu ilave edip tekrar karıştırınız. tencereye önceden haşlanmış buğdayı ilave ediniz ocakta bir burum kaynatınız hazırladığınız sosu içine yavaş yavaş karıştırarak ilave ediniz. ve suya ilave edip kısık ateşte kaynayınca kadar kaynatınız, tuzu, karabiber, nane, kırmızı pul biber, sıvıyağ ve sana klasiğide ilave edip kaynayınca kadar ara sıra karıştırınız dibi tutmasın.