



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ YAYLA ÇORBASI

1 Yemek Kaşığı kuru nane
1 Su Bardağı yoğurt
2 Adet yumurta sarısı
1 Su Bardağı su
5 Su Bardağı su veya et suyu
0,5 Su Bardağı pirinç
1 Kahve Fincanı İNCE KİYİLMİŞ CEVİZ
50 Gr Sana Klasik Kase

Pirinci ayıklayıp yıkadıktan cevizlerle birlikte küçük bir tencerede kaynatıp sonra kısık ateşte 5 dakika pişirin. Sonra büyükçe bir tencereye sana klasik kase margarin koyup eritin içine kuru naneyi ilave edin ve ayrı bir kapta ise yumurta sarısı ve yoğurdu çırpın etsuyunu ve yoğurdu ekleyin ceviz ve pirinç karışımını ekleyin 5 dakika kaynatıp ılımıya bırakın ve servis yapın.