



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI YAYLA ÇORBASI

1 ay bardağı pirinç
1 kase yoğurt
2 orba kaşığı kaymak
2 orba kaşığı un
1 adet yumurta
5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
Kuru nane

Pirinç yıkanır, üzerine 2 su bardağı su konur, şeklini tamamen kaybedene kadar haşlanır. Diğer yandan yoğurt, un, yumurta su ve kaymak iyice çırpılır. Pirinin üzerine eklenir. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirilir. Ateşten almadan hemen önce tuz ilave edilir. Servis kasesine alınır. Üzerine kuru nane serpilir.