



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KEFİRLİ YAYLA ÇORBASI

Malzeme:

- 1 paket Bizim Mutfak Yayla Çorbası
- 4,5 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 3-4 adet sosis
- 2 kök ıspanak
- 5-6 dal dereotu
- 1/2 su bardağı kefir

Suyu bir tencereye alıp üzerine Bizim Mutfak Yayla Çorbası'sını ilave edin. Kaynayana kadar karıştırın. Sıvıyağı bir tavaya alıp ince kıyılmış ıspanak ve küçük doğradığınız sosisleri bir-iki dakika çevirip tencereye ilave edin. Ocağın altını kısarak 10 dakika pişmeye bırakın. Ocaktan aldığınız çorbayı ılınması için bekletin. Ilındıktan sonra, yarım su bardağı kefiri azar azar ve karıştırarak ekleyin. Kıyılmış dereotunu da ilave ederek karıştırın. Ilık olarak servis yapın.