



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KNORR ET SUYU İLE YAYLA ÇORBASI

9 su bardağı Knorr Et Bulyon
1 adet yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı un
Yarım su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı yağ
Yarım çorba kaşığı kırmızı biber

Pirinç ayıklanıp temizce yıkanır. Et suyunda yumusayincaya kadar haslanır. Yumurta, yoğurt, un iyice çirpilir, yarım bardak et suyuyla sulandırılır. Kaynamakta olan pirince katılıp ateş hafifletilir, tuz ilave edilir. Kabarma belirtisi gösterince üzerine kuru nane serpilip, kızdırılmış biberli yağ çorbanın üzerine dökülür.
