



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY ŐEHRIYELİ YAYLA ŐORBASI

tereyađı  
arpa Őehriye  
1 litre et suyu veya su  
1 Őorba kaŐığı un  
1 Őorba kaŐığı yoğurt  
1 tane yumurta  
sarımsak  
nane  
tuz

Arpa Őehriye tereyağıyla biraz kavrulur,üzerine et suyu yada içine et suyu tableti atılmıŐ su eklenir.baŐka bir kapta un suyla ezilir yavaŐ yavaŐ yedirerek kaynayan suya eklenir bu arada yoğurt ve yumurta çırpılır Őorbamıza eklenir en son sarımsak ve nane biraz da tuz ilave edilir.(tavsiye ederim çok lezzetli)

[ML® Yayla Őorbası için tıklayın](#)

[ML® Yayla Őorbası \(görsel\)](#)