



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY YAYLA ÇORBASI

3 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
Yarım çay bardağı pirinç
Tuz
Sıcak su
Üzeri için:
Tereyağı ya da sıvı yağ
Nane

Pirinci haşlayıp süzün.
Un, yoğurt ve yumurta sarısını pürüz kalmayana kadar çırpın ve tencereye alın.
Ilık su ekleyip karıştırın.
Haşladığınız pirinci de ekleyin ve kıvamı koyulaşana kadar kaynatın.
Altını kapatıp tuzunu ilave edin ve ocaktan alın.
Tereyağı ya da sıvı yağı tavada kızdırıp naneyi içinde kavurun.
Çorbanızın üzerine gezdirip servis edin.

