



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY YAYLA ÇORBASI

2,5 litre et suyu
250 gr yoğurt
100 gr tereyağı
200 gr pirinç
2 adet yumurta
100 gr un
10 gr nane
tuz

Bir tencerede et suyu kaynatılır, içine pirinç ilâve edilir. Bir kuşanede un, tereyağı, yoğurt ve yumurta sarısı karıştırılır. Buna bir bardak şü da katılıp yeniden iyice karıştırılır. Bu karışım, kaynayan et suyunun içine süzdürülerek ve karıştırılarak yedirile yedirile boşaltılır. Bu kez ağır ateşte 20 dakika pişirilir. Sonra erimiş tereyağı ve nane karıştırılır, çorbaya dökülür.