



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERCİMEKLİ YAYLA ÇORBASI

- 1 ay bardađı pirinç
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 2 su bardađı yođurt
- 1 adet yumurta
- 3 orba kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 8 su bardađı tavuk suyu

Pirinç ve mercimek ayrı ayrı haşlanır. Yođurt, yumurta ve un çırpılır. Mercimek ve pirincin üzerine konur, tavuk suyu katılır. Orta ateşte sürekli karıştırarak bir taşım kaynatılır. Ateşten almadan hemen önce tuz ilave edilir.

---