



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU YAYLA ÇORBASI

2 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı yoğurt
5 yemek kaşığı pirinç
Nane
Pulbiber
Tereyağı
Sıvıyağ

Pirinçler sıcak su ilave edilip pişinceye kadar kaynatılır. Ayrı bir kaptan un yumurta yoğurt çırpılır ne çok sıvı nede çok katı olacak şekilde pirinçler piştikten sonra karışıma ilave edilir. Topaklanmaması için yavaş yavaş koyalım ve karıştırarak kaynamasını bekleyelim en sonda eğer tercih edersek nohutları ilave edelim ve tereyağında nane ve pulbiberi kızdırıp kaynayan çorbamıza dökelim. 1 tasım kaynatıp kapatalım.
