



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAYDAM YAYLA ÇORBASI

Yarım su bardağı pirinç

2 çorba kaşığı un

1 adet yumurta

6 su bardağı tavuk suyu

Üzeri için:

Yarım su bardağı sıvıyağ

Yarım çorba kaşığı pul biber

1 çorba kaşığı kuru nane

Pirincin üzerine 2 su bardağı su eklenir ve dağılına kadar haşlanır. Sonra tavuk suyu ve tuz katılır. Kaynama noktasına gelince un ve yumurta karışımı eklenir. Bir taşım karıştırarak kaynatılır. Servis kaselerine konur. Üzerine yağda yakılmış nane ve pul biber gezdirilir.