



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİP ŞAK YAYLA ÇORBASI

1 çay bardağı pirinç
10 su bardağı su
1 kase yoğurt
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı kuru nane

Pirinç bir tencereye konur, üzerine 2 su bardağı su konur, orta ateşte pirinçler şişene kadar pişirilir. Ateş kapatılır, kalan 8 su bardağı soğuk su, yoğurt, un ve yumurta eklenir. Bir çırpıcı yardımıyla iyice karıştırılır. Sonra tekrar ateşe konur. Karıştırarak bir tık pişirilir. Tuz eklenir. 3 dakika sonra ateşten alınır. Bir tavada yağ ve nane kızdırılır ve çorbanın üzerine dökülür.