



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU YAYLA ÇORBASI

1 adet tavuk göğüs eti
1 çay bardağı pirinç
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
6 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
6 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı pul biber
2 tatlı kaşığı kuru nane

Tencereye pirinç ve 2 su bardağı su konur. Kısık ateşte pirinçler şişene kadar haşlanır. (İçinde su kalabilir.) Soğuduktan sonra üzerine yoğurt, un, tuz ve yumurta eklenir. Çırpıcıyla iyice karıştırılır. Sonra orta ateşe yerleştirilir. Tavuk suyu ve didiklenmiş tavuk eti katılır. Bir taşım karıştırarak pişirilir. Servis kasesine alınır. Bu arada yağ, nane ve biber yakılır. Çorbanın üzerine gezdirilir.