



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜLKEM ÇORBASI

20 gr pirinç
20 gr un
10 gr sıvı yağ
1 adet Bizim Mutfak Yayla Çorbası
1 adet yumurta
75 gr yeşil mercimek
80 gr haşlanmış nohut
Sosu İçin:
10 gr kuru nane

Yumurta ve un ile özediğimiz yoğurdu önceden sıvıyağ dökülmüş olan tencereye katarız.su eklediğimiz karışımı biraz kaynayınca kadar karıştırırız.kaynamaya başladığı zaman sırasıyla nohut,mercimek ve pirinçlerimizi yavaş yavaş ekleriz.en son bizim mutfak yayla çorbasını ve bir tutam tuzu da ekler 15 dakika daha kaynatırız. Margarini ayrı bir tavada eritiriz.eridikten sonra ateşten çeker ve kuru naneleri ilave ederiz. çorbaları kaselere aldıktan sonra sosu hafif bir şekilde çorbanın üzerine gezdiririz.