



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI (DİYARBAKIR)

1 çay fincanı pirinç
6 su bardağı et suyu
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı kuru nane
2 yumurta sarısı

Pirinci iyice yıkayıp, ılık suda 20 dakika kadar ıslatın. Et suyuna süzölmüş pirinci, bir fincan suyla ezilmiş unu ve tuzu atarak karıştırın.

Piştikten sonra, tencereyi ateşten alın. Ayrı bir kapta bir fiske tuz ve bir bardak yoğurtla çırpıttığınız 2 yumurta sarısını, henüz kaynar haldeki çorbaya hızla karıştırarak katın. Üzerine dilerseñiz içine kuru nane serpilmiş kızgın yağ dökebilirsiniz.