



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YAYLA ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği  
Hacı Ali Özturan

1 kâse yogurt  
1 yumurta  
1 su bardağı pirinç  
1 tatlı kasığı nane  
1 çay bardağı yemeklik yağ  
Tuz

Bir kâse içinde yogurt ve yumurta çırpılır. Bir tencereye alınarak ayrandan daha kıvamlı olacak şekilde sulandırılır. Böylelikle yogurdun kesilmesi önlenmiş olur. İçine 1 su bardağı yıkanmış pirinç konur ve yogurdun kesilmemesi için sık sık karıştırılarak pisirilir. Pirinçler pisince ocaktan indirilir. Tuz atılır. Yüzüne nane yakıldıktan sonra servis yapılır.