



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YAYLA ÇORBASI

10 bardak et suyu
Yarım bardak pirinç
1,5 çorba kaşığı un
1 yumurta
2 bardak yoğurt
2 çorba kaşığı yağ
2 kahve kaşığı kuru nane
1 kahve kaşığı kırmızı biber
Tuz

Pirinç ayıklanıp yıkanır. Et suyunda iyice haşlanır.
Yoğurt, un ve yumurta çarpılıp, et suyu ile sulandırılır.
Kaynamakta olan pirince katılıp ateş hafifletilir.
Kuru nane serpilip, kırmızı biberli yağ gezdirilerek dökülür.

[ML® Sakalaçarpan Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Sakala Çarpan Çorbası \(görsel\)](#)
