



## YAYLA ÇORBASI

Yarım Litre Yoğurt  
Bir Çorba Kaşığı Un  
Bir adet Yumurta  
Bir avuçi kadar Yarma  
Göz kararı kadar Su  
Üzer için:  
Bir yemek kaşığı Tereyağı  
Avuçi kadar Nane  
Göz kararı Tuz

Yoğurt, yumurta ve unu bir elekten geçirip göz kararı su ekleyerek kısık ateşte kaynıncaya kadar karıştırıp daha sonra tuzunu ve yarmasını koyup bir müddet daha kaynatıyoruz. Daha sonra tereyağ eritip naneyi koyup biraz kızartıyoruz ve çorbaya ekleyip karıştırıyoruz. Çorbamız servise hazır.

