



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

1 kahve fincanı pirinç (tercihen kırık)
1,5 litre et veya tavuk suyu
200 g süzme yoğurt
1 tatlı kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz, kuru nane

Pirinci birkaç kez yıkayıp süzdükten sonra tencereye aktarın. Suyu ilave edin. Pirinçler yumuşayana kadar haşlayın.

Ayrı bir kasede süzme yoğurdu, birkaç yemek kaşığı kaynayan çorbanın suyunu, unu ve kuru naneyi karıştırın. Bu karışımı kaynamakta olan çorbaya yavaş yavaş ekleyin. Hızlıca karıştırıp birkaç taşım kaynattıktan sonra, en son tuzu ve tereyağını ilave edin. 1 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Sıcak sıcak servis yapın.

