



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 kase yoğurt
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 yemek kaşığı margarin veya tereyağı
- Tuz

Pirinci yıkayarak 5 su bardağı suda haşlayın. Başka bir kaptaki yoğurdu, unu ve yumurtayı iyice çırpıttıktan sonra haşladığınız pirincin üzerine yavaş yavaş karıştırarak ilave edin (suyu az ya da fazla ise ayarlayabilirsiniz). Bu karışım kaynayanaya kadar karıştırın. Pişmesi için 10 dakika yeterlidir. Daha sonra bir tavada margarini eriterek içine nane ekleyin ve pişmiş olan çorbanın üzerine dökün. Çorbanın kesilmemesi için tuzunu piştikten sonra ekleyin.

