



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAYLA ÇORBASI

6 su bardağı su  
3 çorba kaşığı pirinç  
2 çorba kaşığı un  
1 yumurta sarısı  
2 su bardağı yoğurt  
2 çay kaşığı tuz  
Kuru nane  
Tereyağı

Tencereye suyu koyun ve kaynatın. Kaynayan suyun içine ayıklayıp yıkadığınız pirinçleri ekleyin. Pirinçler patlayıp yumuşayana kadar haşlayın.

Bu sırada un, yumurta ve yoğurdu iyice çirpin. Çorbanızın kıvamının çok koyu olmasını istemiyorsanız un koymayabilirsiniz. Pirinçlerin haşlama suyundan yumurtalara azar azar ekleyip ılıştırın. Terbiyesini pirinçlere ilave edip, 10 dakika kadar karıştırarak pişirin. Altını kapattıktan sonra tuzunu ekleyin. Son olarak 1 kaşık tereyağını kızdırıp naneleri içinde bir çevirdikten sonra çorbanın üzerine dökün.

Not: Çorbanızı pirinç yerine haşlanmış buğdayla da yapabilirsiniz.

