



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAYLA ÇORBASI

5 çorba kaşığı pirinç  
5 su bardağı su  
1.5 su bardağı yoğurt  
2 çorba kaşığı un  
1 adet yumurta sarısı  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı toz nane  
Tuz

Pirinci iyice yıkayıp, nişastasını akıtın ve tencereye alın. Üzerine su ilave edip pirinç hafif yumuşayana dek haşlayın. Ayrı bir yerde yoğurt, un ve yumurta sarısını iyice çırıp yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak pirincin bulunduğu tencereye ilave edin. Kaynayana dek ara sıra karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp tuzunu ayarlayın ve karıştırın. Üzeri için tereyağını eritip nane ilave ederek bir iki kez karıştırın. Ocaktan alıp, çorbanın üzerine gezdirin ve sıcak olarak servis yapın.

