



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YAYLA ÇORBASI

1 ay bardađı pirinç  
7 su bardađı su  
1 su bardađı yođurt  
1 yumurta  
Yarım ay bardağı un  
3 yemek kaşığı sıvı yağ  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz  
Nane

Su, sıvı yağ, tuz ve pirinçler tencereye alınır. Pirinçler yumuşayınca kadar kaynatılır. Ayrı bir kasede yoğurt, yumurta, nane ve un, 1 su bardağına yakın su ile birlikte iyice çırpılır. Pirinçler yumuşayınca hızlıca karıştırarak yoğurtlu karışım çorbaya eklenir. Kaynayana kadar karıştırılır. Kaynayınca kısık ateşte 10-15 dk kaynatılır. Ara sıra karıştırmayı ihmal etmeyin. orbamız piştikten sonra altı kapatılır. orbamızı hazır.

