



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

- 4 Çorba Kaşığı Pirinç
- 1 Su Bardağı Yoğurt
- 7 Su Bardağı Su
- 1 Adet Yumurta
- 1 Çorba Kaşığı Un
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- Üzeri İçin:
- 3 Çorba Kaşığı Tereyağı ya da Margarin
- 2 Çay Kaşığı Pul Biber
- 2 Çay Kaşığı Kuru Nane

Bir tencereye su konur ve pirinçler ilave edilerek pişmeye bırakılır.

Bir kâsede yumurta, un ve yoğurt iyice çırpılarak hazırlanır.

Kaynayan pirincin suyundan bu karışıma azar azar ilave edilerek karıştırılır.

Sonra bu karışım pişen pirincin içine azar azar eklenir ve karıştırılmaya devam edilerek kaynayana kadar pişirilir.

Son olarak tuz ilave edilir.

Tavada tereyağı, nane ve pul biber hafif kavrulur ve tencereye boşaltılır.

Bir taşım kaynadıktan sonra servise hazırdır.

