



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

1/2 çay bardağı pirinç
3 Türk kahvesi fincanı + 3 su bardağı su
2 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı nane
1 çay kaşığı pul biber

Pirinci 3 kahve fincanı su ile suyunu çekene kadar haşlayın. Yoğurt, yumurta ve unu bir kasede çırpın. Tavuk suyu ve suyu tencerede kaynatın. Pirinci ekleyin. Kaynayan sudan 1 kepçe su alıp yoğurtlu karışıma dökün ve ılıştırın. Bu karışımı yavaşça çorbaya ilave ederken, bir yandan da karıştırın. Pirinç piştikten sonra kesilmemesi için tuzunu en son katın. Ayrı bir tavada erittiğiniz tereyağında nane ve pul biberi kızdırıp çorbanın üzerine gezdirin.

