



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

10 Bardak et suyu
2 Fincan un
1 Yumurta
1 Bardak yoęurt
1 ay bardaęı pirinç
1 Fincan tereyaęı,
nane, tuz.

Et suyu bir tencerede kaynatılır. Pirinçler içerisine konulup pişirilir. Un, tereyağı, yoğurt ve yumurta sarısına 250 gr. su konup karıştırılır. Sonra ocağın üzerinde kaynıyan et suyunun içerisine süzdürölerek ve bir tel ile karıştırılarak yedirilir. Ağır ateşte 20 dakika pişirilir. Sonra erimiş tereyağı ve nane karıştırılarak çorbanın içerisine dökölür ve servis yapılır.