



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

<https://www.vestel.com.tr>

1 pişirici blender ölçüğü pirinç
8 pişirici blender ölçüğü su
2 pişirici blender ölçüğü yoğurt
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı nane
Tuz

Pirinçleri yıkadıktan sonra 20 dakika sıcak suda bekletin.
Cam hazneye yoğurt, su, zeytinyağı, pirinç ve tuzu ekleyin.
Tanecikli çorba programında pişirin.
Program bitimine yakın naneyi ekleyin.
Program tamamlandığında çorbanız hazırdır.

