



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

1,5 çay bardağı pirinç
Yarım kg. yoğurt
8 su bardağı et suyu
1 çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
1,5 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için;
kuru nane

Pirinç ayıklanır, yıkanır, tencereye aktarılır, üzeri bir parmak geçecek kadar su konur, kısık ateşte suyunu tamamen pişirilir, soğumaya bırakılır. Yoğurt, yumurta, un, sıvıyağ, tuz, iyice çırpılır, pirinci üzerine et suyu eklenir, karıştırıldıktan sonra hazırlanan yoğurtlu karışım katılır, orta ateşli tencereye yerleştirilir, sürekli karıştırarak kaynama noktasına gelene kadar pişirilir, ateş kısılır, 5 dakika daha kaynatılır, servis tabağına konur, üzerine kuru nane serpilir.