



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

50 gr pirinç
1 çorba kaşığı İçim Tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet yumurta
150 gr İçim Yoğurt
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı tuz
1.5 litre su

Önce pirinçleri iyice yıkayın ve süzün. Derin bir kaba yumurtayı kırın. Üzerine 1 çorba kaşığı un ilave edin. Büyük bir çırpma teli ile iyice çırpın. Üzerine İçim Yoğurt ilave edin ve tekrar çırpın. Tencereye suyu dökün ve kaynatmaya başlayın. İçerisine pirinçleri ilave edin ve karıştırmaya devam edin. Kaynamaya başladıktan sonra 15 dakika pişirmeye devam. Tencereden bir miktar su alın ve hazırladığınız yoğurtlu terbiyeye ilave edin. İyice karıştırın. Terbiyeyi çorbaya ilave edin ve karıştırın. Tüm karışımı 5 dakika süre ile tekrar kaynatın. Tavada İçim Tereyağı eritin. Kuru naneleri yağda kavurun ve servisten hemen önce çorbanın üzerinde gezdirin.

