



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YAYLA ÇORBASI

- 1 çay bardağı pirinç
- 4 tepeleme yemek kaşığı yoğurt
- 1 yumurta sarısı
- 1/2 limonun suyu
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı veya 2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 tatlı kaşığı nane
- Tuz
- 5-6 su bardağı su

Pirinç yıkayıp süzün ve 5-6 su bardağı suda iyice yumuşayıp kabarana kadar pişirin, Aynı bir kapta yoğurt, yumurta sarısı, limon suyu ve unu güzelce çirpin, Pirinçleri pişirdiğiniz sudan yoğurtlu karışıma azar azar ekleyerek çirpin, İlttiğiniz yoğurtlu karışımı pirinçlere yavaş yavaş ekleyerek karıştırın, Kısık ateşte 2-3 dk. sürekli karıştırarak kaynatıp tuzunu ekleyin ve altını kapatın, Bir sos tenceresinde tereyağı veya sıvı yağı kızdırın, Naneyi ekleyip karıştırın ve 20-30 sn. kavurup ateşten alın, Karışımı çorbaya ekleyip karıştırın.

