



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

Yarım ay bardağı pirinç

1.5 su bardađı su

1.5 su bardađı yođurt

Tuz Sosu için:

2 yemek kağığı yağ

Kurutulmuđ nane

Pulbiber

Pirincimizi güzelce yıkıyoruz üzerine suyunu koyup hağlıyoruz. Yođurdumuzu ve tuzu ayrı bir kaptan irpiyoruz. Yumuđayan pirincimizin suyundan azar azar yoğurda ekliyoruz .Ilıyana kadar sonra hepsini tencereye boğaltıp irpiyoruz. Bir tağım yine kaynatıyoruz karığtırmayı bırakmadan altını kapatıyoruz. Tuzunu ilave ediyoruz. Güzelce karığtırıyoruz. Yađda pul biber ve naneyi kavuruyoruz çorbanın üstüne döküyoruz. orba ılıyana kadar kapağı kapatmayın yoksa çorba kesilir.