



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

1 litre et suyu
100 gr un
1 bardak süt
1 bardak yoęurt
100 gr. pirinç
1 kaşık tereyağı
2 yumurta sarısı
1 orba kaşığı kuru nane

1 nce pirinci yıkayıp suda dinlendiriniz.
2 Sonra suyunu süzüp et suyunun içine pirinçleri atınız. Tuzunu da koyup 30 dakika hepsini kaynatınız.
3 Bařka bir kapta süt ve unu karıştırıp bulamaç haline getiriniz.
4 Bu karışımı kaynamakta olan çorbanın içine atınız.
5 15-20 dakika tekrar kaynadıktan sonra, tereyağda kızdırdığınız naneyi de çorbaya ilave ediniz.
6 Birkaç dakika kaynattıktan sonra yoğurt ile birlikte ırdığınız yumurtaları da çorbanın içine koyunuz.
7 Yoęurt ve yumurtayı ilave ettikten sonra çorbayı kaynatınız.
