



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

80-100 gr. arpa
1 tane ince kıyılmış soğan
100 gr. yoğurt
2 yumurta sarısı
15 gr. un
1/2 limonun suyu
600-700 gr. su ya da et suyu ya da tavuk suyu
bol dereotu
bol nane
tuz
biber
maydanoz

Arpayı yumuşaması için birkaç saat suda bırakın. Sonra buradan alıp, et suyu, tavuk suyu ya da su ile birlikte kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra, çok ince kıyılmış soğanı, dereotunu, naneyi, tuzunu ve biberini katıp, arpalar pişinceye kadar hafif hafif kaynamaya devam ettirin. Diğer taraftan, yoğurdu, limon suyu, yumurta sarıları ve un ile karıştırın. Buna biraz da su katarak terbiyesini yapın. Çorba piştikten sonra servis yapmadan önce, ya da çorbayı ısıtırken terbiyeyi koyun ve çorbayı tekrar pişirmeden ateşten alın. Üzerine ince kıyılmış maydanoz ya da nane serpiştirip servis yapın.