



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

1 ay bardađı pirinç
1 su bardađı yođurt
2 orba kaşığı un
1 adet yumurta
6 su bardađı et suyu
Tuz
Üzeri için:
1 ay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı pul biber
2 tatlı kaşığı kuru nane

Pirincin üzerine 2 su bardağı su konur. Pirinçler yumuşayana kadar pişirilir. Yođurt, un ve yumurta az su ilavesiyle çırpılır. Pirincin üzerine et suyu ve tuz katılır. Kaynamaya başlayınca yoğurtlu karışım dökülür. Sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir. Sıvıyağ ve pul biber kızartılır. Servis yapılan çorbanın üzerine yeteri kadar gezdirilir, kuru nane serpilir.