



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

- 7 su bardağı su (bir bardağı et veya tavuk suyu olabilir)
- 1 kahve fincanı pirinç
- 1 kahve fincanı un
- 1 su bardađı yođurt
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 orba kaşığı tereyağı

Suyu tencereye koyun, pirinci yıkayın ve suya ilave edin. Bir taşım kaynadıktan sonra kısık ateşte yarım saat pişirin. Bir kaseye yumurtayı kırın, unu, yoğurdu, tuzu ilave edin ve telle iyice karıştırın. Kaynayan pirinçli suya telle karıştırarak ilave edin ve on dakika pişirin. Bir tavada tereyağını eritin, naneyi ilave edin, biraz çevirin, kaynayan çorbanın üzerine ekleyip servis yapın. Et sulu istenirse pişirirken yarı suyuna ekleyebilirsiniz.