



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

1 çay bardağı pirinç
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
5 su bardağı su ya da etsuyu
Tuz
Kırmızıbiber
Nane

Ayıklanıp yıkanmış pirinci iki bardak su ve tuz ilavesiyle yumuşayana kadar pişirin. Diğer tarafta unu, yoğurdu ve yumurta sarısını iyice çırpın. Pirinçleri sıcak etsuyunun ya da kaynamakta olan suyun içine alın. Çorba suyundan, hazırladığınız un, yoğurt, yumurta sarısı karışımına iki kaşık karıştırarak sulandırın. Karışım pirinçli suya yavaş yavaş döküp karıştırın, iki taşım kaynatıp ateşten alın. Üzerine tereyağlı nane ve kırmızıbiber gezdirin.