



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

Malzeme

- 6 Su Bardağı Yağı Alınmış Tavuk Suyu
- 1 Yemek Kaşığı Tepeleme Un
- 1 Yemek Kaşığı Pirinç
- 2 Yemek Kaşığı Yođurt
- 3 Yemek Kaşığı Sana Yađ
- 1 Yumurta Sarısı
- Tuz, Nane, Kırmızı Biber

Hazırlanışı

Tavuk suyunu kaynatıp pirinçleri ilave edip piřiriniz.

Bir tavada 2 yemek kaşığı Sana yağ ile unu hafifçe kavurunuz. Kaynamakta olan tavuk suyuna karıştırarak karıştırarak ilave ediniz.

Yumurta sarısı ile yoğurdu çalkalayınız. Kaynayan et suyundan 2 kaşık ilave edip karıştırınız.

Sonra çorbaya karıştırınız. Kaynamaya getiriniz. Tuzu ve naneyi ilave edip ateşten alınız.

Bir yemek kaşığı yağda kırmızı biberi kavurunuz. Çorbanın zerine döküp servis ediniz.