



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YAYLA ÇORBASI

### Malzemesi:

8 bardak et suyu  
1,5 kahve fincanı pirinç  
1,5 kahve fincanı un  
3 bardak yoęurt  
3 yumurta  
2 orba kaşığı kuru nane  
biraz tuz  
2 bardak su

### Hazırlanışı:

Tencereye et suyu ile ayıklanmış, yıkanmış pirinci tuzu koyun. Hafif ateşte pirinçler eriyinceye kadar pişirin. Ayrıca bir kase nin içine yoğurdu, yumurtaların sarılarını unu koyun. Hepsini çatalla çırparak iyice karıştırın. 2 bardak su koyup karıştıra karıştıra biraz sulandırın. .Sonra buna azar azar kaynamakta olan pirinçli et suyundan 3-4 kaşık katın. Hepsini iyice karıştırın. Kaynayan pirinçli et suyunun içine dökün. 10-15 dakika daha kaynatıp kaseye alın. Bir tavada yağı eritin. Naneyi bu yağda 1 dakika kavurup kasedeki çorbanın üzerine dökün ve servis yapın.