



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

1 su bardağı pirinç
5 su bardağı su
1 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı nane
Tuz

Pirinç ile su 20 dakika kaynatılır. İçine 1 kaşık margarin ve tuz ilave edilir ve 5 dakika daha kaynatılır. Ayrı bir kasede yoğurt ve yumurta iyice çırpılır. Kaynamakta olan pirincin suyundan azar-azar bu karışıma karıştırılarak ilave edilir. Daha sonra yoğurtlu karışım ve nane de pirinçlere ilave edilerek bir taşım kaynatılır.

[ML® Yeni Gelin Çorbası için tıklayın](#)