



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

- 1 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 2 bardak tavuk suyu
- 4 bardak su
- 1 çorba kaşığı margarin
- ½ limon
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 4 baş sap maydanoz

Pirinç ayıklanıp, yıkandıktan sonra suda iyice yumuşayana dek haşlanır. Diğer tarafta yumurtalar çırpılır ve azar azar un ilave edilir. Daha sonra yoğurt ve limon da ilave edilerek boza kıvamına getirilir. Bu karışımdan azar azar alınarak tenceredeki haşlanmış pirinç suyuna katılır ve karıştırılmaya devam edilir. Üzerine iki bardak tavuk suyu da ilave edilir ve kaynayana dek karıştırılır. Bir iki taşım kaynadıktan sonra üzerine kuru nane, ince doğranmış maydanoz serpilir ve kızdırılan margarin de üzerine dökülerek servis yapılır.