



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

1 yemek kaşığı un
1 kaşıık margarin
1 su bardaęı yoęurt
1 ay bardaęı pirinç
1 yumurta
1 kaşıık kuru nane
Yeteri kadar tuz

1,5 litre kadar kaynamış olan suya yıkanmış, ayıklanmış pirinçler atılır ve pişinceye kadar kaynatılır. Dięer taraftan yumurta sarısı, yoğurt, un bir kasede iyice çırpılır. Çorbanın suyundan yavaş yavaş alınıp bu karışıma ilave edilir. Hafifçe sulanan bu karışım ılınmış olan çorbaya ilave edilir ev 1-2 taşım kaynatılır. zerine kuru nane veya haFif biberli yağ kızdırılarak gezdirilir.