



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

1/4 limon suyu
Yarım ay bardağı pirinç
Yarım su bardağı un
Yarım tatlı kaşığı toz nane
1.5 orba kaşığı tereyağı
1 lt et suyu
1 yumurta sarısı
250 gr yođurt
Yeteri kadar tuz

Etsuyunu ve pirinci bir tencereye koyup 15 dakika ağır ateşte kaynatın.

Dibi yuvarlak bir kabin içine, yoğurdu, unu, limon suyunu, yumurta sarısını, bir su bardağı suyunu koyup çırpma teli ile iyice karıştırın. Daha önce hazırladığınız çorbanın suyundan ekleyip kaynayan çorbanın üzerine süzdürüp karıştırın. Tuzunu koyup bir taşım kaynatın ve ateşten ekin.

Bir tavanın içinde tereyağını kızdırıp içine naneyi katıp karıştırdıktan sonra çorbanın üzerine dökün.
