



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

Pirinç 1/3 su bardağı 60 gram
Su 4 su bardağı 800 gram
Tuz 2 tatlı kaşığı 12 gram
Un 3 yemek kaşığı 18 gram
Yoğurt 1 2/3 su bardağı 360 gram
Yumurta 1 adet 50 gram
Margarin veya tereyağı 4 yemek kaşığı 40 gram
Nane 1 1/2 yemek kaşığı 2 gram

Pirinç yıka, su ve tuz ile tencereye koy, iyice yumuşayana değin, yaklaşık 30 dakika pişir. Unu, ayrı bir kapta, yoğurtla ez, içine yumurtayı kır, karıştır, sıcak çorbadan birkaç kaşık koyarak ilit. Yoğurtlu karışımı tencereye azar azar ekleyerek, çorbayı sürekli karıştır, kaynayınca kadar karıstırmaya devam et. 10 dakika pişir. Yağı tavada erit, naneyi kat, birkaç kez çevir, ocaktan al, çorbanın üzerine gezdir.