



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

MALZEMESİ

1 çay fincanı pirinç
1 tatlı kaşığı un
1-2 kaşık yağ
1 su bardağı yoğurt
1 yumurta
tuz
kırmızıbiber
nane
4-5 bardak su

YAPILIŞI

Tencereye ayıklanmış yıkanmış pirinci, suyu, tuzu koyup orta ateşte pirinçler yumuşayınca kadar pişiriniz. Diğer tarafta unu, yoğurdu bir kâseye koyup çatalla iyice karışmasını, yoğurdun da ezilmesini sağlayınız. İsterseniz bir yumurtanın sarısını da koyabilirsiniz. Çorba suyundan bir iki kaşık bu karışıma katıp yoğurdu sulandırınız, kaynamakta olan pirince döküp karıştırarak bir iki taşım kaynatıp ateşten alınız. Kâseye boşaltıp üzerine nane, kırmızıbiber serpiniz ya da kırmızıbiberli sıcak yağ gezdiriniz. Sıcak olarak servis yapınız.