



## YAYLA ÇORBASI

- 3 su bardağı su
- 2 su bardağı yoğurt
- Yarım limonun suyu
- 2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
- 2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pilavlık Pirinç
- 2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Teremyağ
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Su, limon suyu, yoğurt ve unu derin bir tencerede karıştırarak pişirin. Kaynayan karışıma pirinci ve tuzu ilave ederek kısık ateşte kaynatın. Yapışmaz yüzeyli bir tavada Teremyağ'ı eritin ve naneyi tavaya ekleyin. Çorbanın üzerine Teremyağ'lı naneyi ilave ettikten sonra servis yapın.

