



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

8 su bardađı Bizim Mutfak Et Bulyon
3/4 su bardađı Bizim Mutfak Un
yarım su bardağı Bizim Mutfak Pilavlık Pirinç
3 su bardađı süzme yođurt
Üzeri için :
3 orba kaşığı Bizim Mutfak Margarin
2 orba kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı pul biber

Bir tencereye et ya da tavuk suyunu ve pirinci pirinç iyice pişene kadar kısık ateşte haşlayın. Diđer tarafta bir kasede yoğurt, yumurta sarılarını ve unu iyice karıştırın. Karışımı seyreltmek için kaynayan pirinçli et suyundan 1 kepçe kadar yoğurtlu karışıma ekleyin. Bu karışımı tencereye ekleyip karıştırarak çorbaya yedirin. 10 dakika kaynatın. orba pişerken diğer tarafta margarini eritip kızdırın. Kuru naneyi ve pulbiberi ekleyip 30 saniye kadar kavurun ve ocaktan alın. Çorbayı servis tabağına alıp üzerine naneyi gezdirin. Kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.