



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YAYLA ÇORBASI

2,5 litre et suyu
1,5 yumurta
100 gram pirinç
100 gram un
250 gram yoęurt
75 gram tereyaęı
10 gram nane
tuz

Et suyu bir tencerede kaynatılır. Pirinçler içerisine konulup pişirilir. Un, tereyağı, yoğurt ve yumurta sarısına 250 gr. su konup karıştırılır. Sonra ocağın üzerinde kaynayan et suyunun içerisine süzdürölerek ve bir tel ile karıştırılarak yedirilir. Ağır ateşte 20 dakika pişirilir. Sonra erimiş tereyağı ve nane karıştırılarak çorbanın içerisine dökölür ve servis yapılır.