



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

8 bardak et veya tavuk suyu
1 kahve fincanından bir çeyrek fazla pirinç
3 bardak koyuca yoęurt
2-4 yumurta sarısı
1,5 kahve fincanı un
ÜZERİNE:
3 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı kuru nane

Ayıklayıp yıkadığınız pirinci et, ya da tavuk suyuyla birlikte ağır ateşte haşlayınız. Ayrı bir kaba yoğurt, 2 veya 4 yumurtanın sarısıyla, unu koyup bir güzel karıştırdıktan sonra, birkaç kepçe de kaynamakta olan pirinçli et suyundan ilâve ederek karıştırmız. Bununla birlikte 10-15 dakika kaynatınız. Sonra da yağı bir tavada naneyle birlikte eritip sadece bir dakika kavurup, çorbanın üzerine gezdirerek servis yapınız.