



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

Elif Korkmazel

- 1 su bardađı pirinç
- 8 su bardađı su
- 1 yumurta
- 4 orba kaşığı un
- 1 su bardađı yođurt
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 limon suyu
- 1 ay bardağı haşlanmış yeşil mercimek

Suyu tencereye koyup pirinçleri haşlayın. Yumurta, un, yoğurt, limon suyu ve tuzu çırpın. Çorbanın suyuyla ılıtıp karıştırarak çorbaya katın. Haşlanmış nohut ve mercimeği de çorbaya ilave edip iyice kaynayana kadar pişirin. Üzerine yağda kızdırılmış nane koyarak servis yapın.
