



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

Yarım su bardağı pirinç
10 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
2 adet yumurta sarısı
1 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kırmızıbiber
2 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı tuz

Ayıklanıp, yıkanmış pirinçleri et suyunda yumuşayana kadar pişirin. Un ve sütü bulamaç haline getirip, kaynayan suya ekleyin. Beş dakika daha kaynatın. Yumurta sarısı yoğurdu çırpıp, yavaş yavaş çorbaya karıştırın. Tuzunu ekleyin. Diğer yanda tereyağını eritin. Nane ve kırmızıbiberleri yağda yakın. Çorbanın üzerine gezdirin.