



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

4.5 su bardađı su
2 orba kaşığı pirinç
2 orba kaşığı un
1 kase yođurt
2 orba kaşığı margarin

Tencereye suyu alın. Yıkanmış pirinci ilave edin. Tencereyi ocağa koyun. Unu, yarım su bardağı suyla karıştırıp, boza kıvamına gelinceye kadar çırpın. Pirinçler pişince, kaynayan suya azar azar ekleyip, birkaç taşım kaynatın. Ocaktan alıp, tencereyi 10 dakika bekletin. Diđer yanda beş kase yoğurdu iyice çırpın. İçine tenceredeki sudan iki çorba kaşığı ilave edin. Daha sonra tencereye ekleyip, karıştırın. İki orba kaşığı margarini, naneyle kızdırıp çorbanın üzerine gezdirin.