



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

Yarım su bardağı pirinç
3 su bardađı et veya tavuk suyu
4 su bardađı su
1 su bardađı yođurt
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tepeleme un
Tuz

4 bardak suyu ve et suyunu bir tencereye alın. İçine yoğurt, yumurta, un ve tuz ekleyin. Tümmalzemeyi bir ırpıcı ile iyice çırpın. Tencereyi ocağa oturtun ve tahta bir kaşıkla karıştırın. Kaynamaya başladığında yıkanmış pirini katın ve pirinç yumuşayana kadar pişirin. Diđer yandan bir tavada tereyağını eritin ve pul biber ile nane katın. Yağı çorbaya gezdirin ve sıcak olarak servis yapın.