



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

Ebru Omurcalı

- 1 ay bardađı pirinç
- 2 orba kaşığı tereyağı
- 1 su bardađı yođurt
- 1 adet yumurta
- 1 orba kaşığı un
- 5 su bardađı su
- 1 orba kaşığı nane

Pirinci 5 su bardağı suda haşlayın. Yođurt, un ve yumurtayı çırpın, kaynayan çorba suyundan alarak terbiyeyi ısıtın, karıştırarak çorbaya ilave edin. Ayrı bir tavada, tereyağını eritin, naneyi ekleyin ve kprnce çorbaya dkn, servis yapın.