



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

10 su bardağı et suyu
1 su bardağı pirinç
6 çorba kaşığı un
125 gr tereyağı
250 gram yoğurt
2 adet yumurta sarısı
2 çay kaşığı kekik

Bir tencerede et suyunu kaynatın. İçine pirinci ilave edin. Başka bir tencerede un, tereyağı ya da margarinin 100 gramını, yoğurt ve yumurta sarısı ile karıştırın. Karışıma bir bardak su ilave edip, bir kez daha iyice karıştırın. Ateşi iyice kısın. Karışımı, et suyunun içine bir tel süzgeçten geçirerek katın. Kaşıkla sürekli karıştırarak yedin. Tuzunu da attıktan sonra yayla çorbasını ağır ateşte 20 dakika pişirin. Bir sahanda kalan tereyağı yada margarini eritip, kekiği ilave edin. Kekikli yağı çorbanın üzerinde gezdirip sıcak olarak servis yapın.