



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

4 su bardağı su
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurtanın sarısı
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı kuru nane
1 yemek kaşığı pul biber
yarım su bardağı ayıklanmış pirinç
yeterince tuz

Önce pirincimizi 2 bardak suda pişirelim. 2 bardak su ile 1 su bardağı yoğurdu sulandıralım. 2 yemek kaşığı un ve 1 yumurtanın sarısını ilave ettikten sonra hepsini iyice çırpalım. Hazırladığımız karışımı, tenceremizde yavaş yavaş kaynamakta olan pirincimize ilave edelim. Yeteri kadar tuzunu kattıktan sonra çorbamızı ateşten indirelim. Ayrı bir tavada 2 yemek kaşığı tereyağı ile 1 çorba kaşığı nane ve 1 yemek kaşığı pul biberini pembeleşinceye kadar kavuralım. Çorbamızı kâselere koyduktan sonra servis yapılırken hazırlamış olduğumuz bu sos ile kâselerin üzerini süsleyelim. İsteğe göre daha farklı baharatlar ilave edilebilir.