



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

- 1 ay bardağı pirinç
- 1 orba kaşığı nane
- 3 orba kaşığı tereyağı
- 1 adet Knorr Tablet Tavuk Bulyon
- 1 adet yumurta

Yoğurt, pirinç, yumurta ve unu tencereye alın ve malzemeler zleşinceye kadar çırpın, karıştırarak soğuk suyu ekleyin ve yüksek ateşte kaynayıncaya kadar karıştırın, kaynayınca kullanacaksanız tavuk bulyon ilave edin ve kısık ateşte pirinçler pişinceye kadar arada karıştırarak kaynatın. Pişince ocaktan alın ve tuzunu ilave edin, tereyağını kızdırın, naneyi ekleyin, servis tabağına aldığınız çorbaların üzerine paylaştırın, sıcak olarak servis yapın.ekleyin ve ...yüksek ateşte kaynayıncaya kadar karıştırın, kaynayınca kullanacaksanız tavuk bulyon ilave edin ve kısık ateşte pirinçler pişinceye kadar arada karıştırarak kaynatın kaynatın. Pişince ocaktan alın ve tuzunu ilave edin, tereyağını kızdırın, naneyi ekleyin, servis tabağına aldığınız çorbaların üzerine paylaştırın, sıcak olarak servis yapın.Devamını Görekleyin ve ...yüksek ateşte kaynayıncaya kadar karıştırın, kaynayınca kullanacaksanız tavuk bulyon ilave edin ve kısık ateşte pirinçler pişinceye kadar arada karıştırarak kaynatın kaynatın. Pişince ocaktan alın ve tuzunu ilave edin, tereyağını kızdırın, naneyi ekleyin, servis tabağına aldığınız çorbaların üzerine paylaştırın, sıcak olarak servis yapın.Devamını Göru ekleyin ve ...yüksek ateşte kaynayıncaya kadar karıştırın, kaynayınca kullanacaksanız tavuk bulyon ilave edin ve kısık ateşte pirinçler pişinceye kadar arada karıştırarak kaynatın kaynatın. Pişince ocaktan alın ve tuzunu ilave edin, tereyağını kızdırın, naneyi ekleyin, servis tabağına aldığınız çorbaların üzerine paylaştırın, sıcak olarak servis yapın.