



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YAYLA ÇORBASI

2 orba kaşığı pirinç
1 adet yumurta sarısı
1 orba kaşığı un
3 su bardađı et suyu
1 orba kaşığı tereyağı
yeteri kadar tuz ve nane.
4 orba kaşığı yoğurt

Bir kap içinde et suyu kaynatılır. Temizlenmiř pirinç ilâve edilerek pişirilir. Gene bir kap içinde yoğurt, un, yumurta şarısı, yanm bardak soğuk su, yumurta teliyle karıştırılır. Piřmiř çorbanın suyu ile karıştırılarak un kokusu çıkıncaya kadar kaynatılır. Pirincin üzerine süzgeçten dökülür. Tereyağı ile iyice kıyılmış taze nane kavrulur, çorbanın üzerine konur. Taze nane bulunmadığı zaman kuru nane de konabilir.