



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

- 1 Adet yumurta
- 1 Küçük Kase pirinç
- 1 Yemek Kaşığı un
- 2 Su Bardağı
- 1 su bardağı sıcak tavuk suyu
- 1 Kg. yoğurt,
- 1 Tutam nane
- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Yoğurt yumurta ile iyice çırpılır, pirinç ve su eklenir, ocağa koyulur, pirinçler içinde iyice piştikten sonra ocaktan alınır. Sos için sana margarin eritilir nane ilave edilip çorbaya eklenir.