



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YAYLA ÇORBASI

- 1 Adet yoğurt
- 1 Adet yumurta sarısı
- 2 Çorba Kaşığı un
- 1 Çay Bardağı pirinç
- 5 Adet su
- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 çay bardağı pirinçi, 5 su bardağı suyla kaynatıyoruz pirinçler yumuşayınca terbiyesini hazırlıyoruz terbiyesi için 2 çorba kaşığı un 1 su br. yoğurt yumurtanın sarısı.bunları iyice çirp içine biraz sıcak su koy ve çorbaya karıştırarak ekle.tabi birazda tuz koyuyoruz