



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

- 1 ay Bardađı pirinç
- 2 ay Kaşığı nane
- 1 Kg. su
- 1 Su Bardađı Yođurt
- 1 Adet yumurta + yumurta akı
- 3 Yemek Kaşığı un
- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Pirinçleri yıkayın ve suyla beraber tencerede haşlayın. Ayrı bir kaptaki un yoğurt yumurtayı çırpın ocaktaki çorbanın içine yavaşça karıştırmak 15 dakika pişmeye bırakın ayrı bir tavada sana margarinini eritin üzerine naneyi atın bunuda çorbaya ilave edin.