



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı un
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 1 Yemek Kaşığı kuru nane
- 1 Adet yumurta
- 1 ay Bardağı pirinç
- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1,5 litre kadar kaynamış olan suya yıkanmış, ayıklanmış pirinçler atılır ve pişinceye kadar kaynatılır. Diğerk taraftan yumurta sarısı, yoğurt, un, margarin bir kasede iyice çırpılır. Çorbanın suyundan yavaş yavaş alınıp bu karışıma ilave edilir. Hafifçe sulanan bu karışım ılınmış olan çorbaya ilave edilir ev 1-2 taşım kaynatılır. Üzerine kuru nane veya hafif biberli yağ kızdırılarak gezdirilir.
