



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YAYLA ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Kahve Kaşığı nane
- 1 ay Kaşığı tuz
- 1 Adet yumurta
- 1 Yemek Kaşığı Sana
- 1 Yemek Kaşığı un
- 3 Bardak su
- 1 Avuç pirinç
- 1 Bardak yoęurt

Pirinci suyla pişir sonra unu yumurtayı yogurdu ayrı kaptaki çırpıp yavaş yavaş ilave edelim kısık ateşte pişmesi gerekiyo pişen çorbayı yağı ayrı bir tavada eritip çorbaya ilave edelim nane de koyduktan sonra serviis yapalım

---