



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YAYLA ÇORBASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
2 Su Bardağı bardağı yoğurt  
1 Adet yumurta  
2 orba Kaşığı yemek kaşığı un  
0,5 Su Bardağı pirinç  
4,5 Su Bardağı su

Pirinci 3 su bardağı soğuk suda haşlayın. Yoğurdu bir kaba alıp, 1 su bardağı su ile iyice çırpıp, yumurtayı ve unu ilave ederek ırpıma devam edin. Haşlanmış pirince yarım su bardağı soğuk suyu ilave edin ve yoğurtlu karışımı birden döküp, karıştırın. Kıvamı koyu olursa biraz ılık su ilave edip, 5 dakika kaynatın. Ocağın altını kapatıp, tavada tereyağını eritip, naneyi kavurun. Çorbayı servis kaselerine aldıktan sonra kavrulmuş naneyi üzerinde gezdirip, sıcak servis yapın.