



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YAYLA ÇORBASI

Necip Usta

4 çorba kaşığı tepeleme pirinç  
20 su bardağı et suyu (2 litre)  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı süt (yoksa su)  
1 çorba kaşığı yağ  
1 tatlı kaşığı toz nane  
6 çorba kaşığı tepeleme yoğurt  
2 adet yumurta sarısı  
2 kahve fincanı su

- 1) Pirinci temizleyip 30 dakika ılık suda ıslattıktan sonra süzdürüp bir tencereye koyunuz ve et suyunu ve tuzunu ilâve ederek ağır ateşte 20 dakika kaynatınız.
- 2) Sonra sütle unu iyice karıştırıp kaynamakta olan çorbanın içine ilâve ediniz. 10 dakika daha kaynatınız.
- 3) Tereyağını nane ile tavada hafif kızartıp çorbanın içine ilâve ederek, 5 dakika daha kaynattıktan sonra yoğurtla yumurtayı iyice karıştırıp kaynar çorbanın içine yediriniz.
- 4) Kaynatmadan hemen servis yapınız.

Not: Çorba, yoğurt ve yumurta ilâve edildikten sonra kaynarsa kesilir.