



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YAYLA ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

1 Su Bardağı yoğurt

1 Çorba Kaşığı kuru nane

1 Çorba Kaşığı un

1 Adet yumurta

5 Su Bardağı su

1 Çay Bardağı pirinç

Pirinci 5 su bardağı suda haşlayın. Yoğurt, un ve yumurtayı çırpın, kaynayan çorba suyundan alarak terbiyeyi ısıtın, karıştırarak çorbaya ilave edin. Ayrı bir tavada, sana klasik kaseyi eritin, naneyi tuzunu ekleyin ve köpürünce çorbaya dökün, servis yapın.