



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

50 Gr Sana Mutlu Aile
2 Çorba Kaşığı un
2 Çorba Kaşığı kuru nane
2 Çorba Kaşığı tereyağı
3 Tatlı Kaşığı tuz
1 Çay Bardağı kırık pirinç
2 Su Bardağı yoğurt
1 Adet yumurta

Pirinci 3 su bardağı su ile ateşe koyun. - Yumuşayana kadar haşlayın. - Ayrı bir kaptan yumurta, yoğurt, un ve 1 su bardağı suyu iyice çırpın. - Tenceredeki sıcak pirinç haşlama suyuyla ılıştırın. Bir yandan da karıştırarak tencereye ilave edin. - Karıştırmayı sürdürerek bir taşım kaynatın. - En son tuzunu ilave edin. - Tereyağını kızdırıp naneyi ekleyin. Hemen ateşten alın. - Dilerseniz naneli yağı yayla çorbasına katın, karıştırın. - Dilerseniz çorbayı tabaklara olduğu gibi koyun, üzerine naneli yağı gezdirin servis yapabilirsiniz