



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YAYLA ÇORBASI

- 1 ay bardađı pirinç
- 2 orba kaşığı un
- 1 yumurta sarısı
- 2 orba kaşığı yoğurt
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 6 su bardađı su
- 1 orba kaşığı nane

Tencerede suyu döküp kaynatın. Kaynayınca içine pirinçleri ekleyip 15 dakika pirinçleri pişinceye kadar kaynatın. Üzerine ayrı bir yerde yumurta sarısı, yoğurt ve unu iyice çırpıp ekleyin. Tenceredeki suyun içinden biraz üzerine döküp ılıştırın. Daha sonra çorbanın içine boşaltıp 10 dakika kaynatın. Kıyılmış dereotunu içine ve nane katıp karıştırın ve sıcak servis yapın. İsteyen bu çorbaya nohut da ekleyebilirsiniz.