



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Bardak YOĞURT
1 Tatlı Kaşığı nane,pulbiber
1 Çay Kaşığı tuz
1 Çorba Kaşığı un
1 Bardak Buğday
3 Bardak su

Un, su, tuz, yoğurt ve buğdayı karıştırıp orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Yağı bir tavada eritip nane ve pulbiberi kavurup çorbaya dökün.
