



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

10 bardak et suyu
Yarım bardak pirinç
1,5 çorba kaşığı un
1 yumurta
2 bardak yoğurt
2 çorba kaşığı sana mutlu aile
2 kahve kaşığı kuru nane
1 kahve kaşığı kırmızı biber
Tuz

Pirinç ayıklanıp yıkanır. Et suyunda iyice haşlanır. Yoğurt, un ve yumurta çırpılır ve et suyu ile sulandırılır. Kaynamakta olan pirince pirince katılıp hafif ateşte kaynamaya devam edilir. Kuru nane serpilip, Sana Mutlu aile tavaya alınır kızdırılır ve içine kırmızı biber eklenerek çorbaya ilave edilir.