



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Çay Kaşığı kuru nane
- 1 Yemek Kaşığı un
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Kahve Fincanı pirinç
- 2 Su Bardağı yoğurt

Pirinçleri yıkadıktan sonra tencereye konur ve pirinçler açılana kadar pişirilir. Diğer yandan yumurta sarısı ve un çırpılır. Yoğurt karıştırılır. Pişmekte olan pirinçlere hızla karıştırılarak yoğurtlu karışım eklenir bir taşım kaynadıktan sonra sana yağında yaktığınız kuru naneyi karıştırınız dinlendikten sonra afiyetle yenir.