



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YAYLA ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Fincan un
- 5 Bardak su
- 1 Kase yoğurt
- 1 Yemek Kaşığı nane
- 1 Fincan pirinç
- 5 Yemek Kaşığı sıvıyağ

Pirinç cezvede bol suda haşlanır. Yoğurt ve un bir tencerede karıştırılır. Arzuya göre de tuzumuzu koyalım. Üzerine suyu ekleyip ocakta pişirmeye bırakıyoruz. Sürekli karıştıralım. Pirinç haşlanınca onuda pişen çorbaya ekliyoruz. Ayrı bir tavada yağlar ve naneyi kavuruyoruz ve pişen çorbamıza ekliyoruz. Bir taşım kaynayınca çorbamız pişmiş demektir.