



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Yemek Kaşığı un
2 Çay Kaşığı nane
1 Tatlı Kaşığı tuz
6 Su Bardağı su
1 Çay Bardağı pirinç
1 Adet yumurta
1,5 Çay Bardağı yoğurt
2 Çay Kaşığı pul biber

İlk önce su ve pirinç pişene kadar kaynatın. Yumurta, un ve yoğurt iyice çırpılır. Kaynayan su ve pirinçli karışıma ilave edin. Yağı bir tavada kızdırın içine nane pul biberi ekleyin. Pişen çorbamıza dökün sıcak servis yapın.