



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YAYLA ÇORBASI (PİRİNÇLİ)

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
1 Su Bardağı yoğurt  
1 Yemek Kaşığı un  
2 Yemek Kaşığı pirinç  
4 Su Bardağı et suyu  
1 Adet yumurta sarısı

Pirinç haşlanır. Yağ eritilerek un kavrulur ve et suyu eklenir. Biraz kaynatılınca içine pirinçler eklenir 10 dk kaynatılır. Bir kapta yoğurt ve yumurta sarısı çırpılıp çorbaya yavaşça eklenir. Biraz daha kaynatılıp üzerine yağda nane yakılarak servis edilir.