



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTASIZ YAYLA ÇORBASI

Yarım su bardağı pirinç
5 su bardağı et suyu
Yarım çorba kaşığı un
10 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı kırmızıbiber
3 çorba kaşığı margarin
2 çay kaşığı nane
2 çay kaşığı tuz

Pirinci et suyunda haşlayın. Un ve yoğurdu çırpma teliyle karıştırarak ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Ocağın altını kısip, 10 dakika pişirin ve ocaktan alın. Ayrı bir yerde kırmızıbiberi margarinde yakıp, çorbanın üzerine gezdirin. Nane serpip, sıcak olarak servis yapın.