



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## YAYLA ÇORBASI



- 5 Kaşık piriç
- 2 Su bardağı yoğurt
- 8 Su bardağı su
- 2 Çorba kaşığı un
- 1 Kahve fincanı sıvı yağ
- 1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 Çorba kaşığı kuru nane
- 1,5 tatlı kaşığı tuz

- # Piriç bir miktar su ile haşlanır.
- # Üzerine 8 su bardağı su eklenip, bir taşım kaynatılır.
- # Diğer taraftan yoğurt ve un bir çırpıcı yardımıyla çırpılır.
- # Kaynayan sudan bir kaç kaşık yoğurdun üzerine konarak ısıtılır.
- # İlık karışım piriçli karışıma sicim şeklinde akıtılarak eklenir, tuzu konur.
- # Kaynayınca bir kaç dakika daha ocakta tutulur.
- # Yağ, kırmızı biber, nane kızdırılır.
- # Çorbanın üzerine gezdirilir.
- # Sıcak servis yapılır.

Not: Arzu edilirse yoğurtlu terbiyeye 1 adet yumurta eklenebilir.