YAYLA ÇORBASI  
  
Malzemeler ; 6 kişi için

1 çay bardağı Pirinç

1 su bardağı Yoğurt

1 adet Yumurta

1 tatlı kaşığı Un

1 yemek kaşığı Tereyağ

5 su bardağı Su yada Etsuyu

Tuz, Kırmızı Biber, Nane  
  
Yapılışı:  
  
Ayıklanıp yıkanmış pirinci iki bardak su ve tuz ilavesiyle yumuşayana kadar pişirin.

Diğer tarafta unu, yoğurdu ve yumurta sarısını iyice çırpın. Pirinçleri sıcak etsuyunun ya da kaynamakta olan suyun içine alın.

Çorba suyundan, hazırladığınız un-yoğurt-yumurta sarısı karışımına iki kaşık karıştırarak sulandırın (yoğurdun kesilmemesi için sıcaklığa alıştırın yani). Karışımı pirinçli suya yavaş yavaş döküp karıştırın. İki taşım kaynatıp ateşten alın. Üzerine tereyağlı nane ve (isteğe göre) kırmızı biber gezdirin.

Bu çorbayı Pirinç yerine Buğday ile de yapabilirsiniz. Çok değişik bir tat olacaktır.