



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULYONLU YAYLA ÇORBASI

1 kahve fincanı pirinç
1.5 su bardağı su
1 adet yumurta
6 yemek kaşığı yoğurt
2 adet et bulyon
Üstüne:
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Nane
Pul biber

Öncelikle pirinci suyla arada karıştırarak kaynamaya bırakıyoruz ve pirinç yumuşayana kadar haşlıyoruz.

Su azalırsa sıcak su ilave ediyoruz. Ayrı bir kapta yoğurt ve yumurta iyice çırpıp kaynayan çorba suyundan 3-4 kaşık yoğurdun içine katıp azar azar pirince döküp karıştırıyoruz.

Yoğurtta eklendikten sonra bir iki kaynayınca altını kapatıyoruz.

Tavada kızdırdığımız yağa naneyi katıp kokusu çıkınca altını kapatıyoruz kapattıktan sonra pul biberi ekleyip çorbaya döküyoruz. NOT:Bulyon istemeyipte tuz koymak isteyen çorbayı kapattıktan sonra eklesin çünkü yoğurt kaynamazsa kesilmez.

