



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA ÇORBASI

Özgür Şef

1 YEMEK KAŞIĞI UN
1 SU BARDAĞI YOĞURT
1 ÇAY BARDAĞI PİRİNÇ
1 YUMURTA
1 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN
1 YEMEK KAŞIĞIKURU NANE
TUZ
KIRMIZI BİBER
1 AVUÇ KIRILMIŞ LAYS

2.5 lt kaynamış olan suya yıkanmış pirinçler atılır ve pişinceye kadar kaynatılır. Diğer tarafta yumurta sarısı, yoğurt, un bir kasede iyice çırpılır. Çorbanın suyundan yavaş yavaş alınıp bu karışıma ilave edilerek terbiyesi sağlanır. Hafifçe sulanan bu karışım ılınmış olan çorbaya ilave edilir ve 1-2 taşım kaynatılır. Sonrasında ocaktan alınır ve tuzu ilave edilir. Üzerine kuru nane veya hafif kırmızı biberli yağ kızdırılarak gezdirilir. Servis etmeden önce üzerine kırılmış lays dökülerek servis edilir.