



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ YAYLA ÇORBASI

<https://www.colyakankara.org.tr>

3 su bardağı yoğurt

5 su bardağı su

Yarım su bardağı pirinç

Tuz

Üzeri için:

1 yemek kaşığı margarin

1 çay kaşığı kuru nane

Yoğurt, pirinç, tuz ve su derin bir tencereye alınır ve yüksek ateşte kaynayana kadar sürekli karıştırılır. Kaynadıktan sonra ocağın altı kısılır ve pirinçler yumuşayana kadar pişirilir. Bir tavada becel yağ eritilir ve kuru nane kavrulur. Kaynayan çorbanın üzerine ilave edilir. Tuzu ve gerekirse suyu ayarlanır.
